



HET WITTE GOUD

Asperges in bladerdeeg

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 plakjes diepvries roomboterbladerdeeg
- 🍴 12 witte asperges
- 🍴 10 g verse bieslook
- 🍴 75 g crème fraîche
- 🍴 100 g flinterdunne achterham
- 🍴 1 scharrelei
- 🍴 20 g biologische parmigiano reggiano

MATERIAAL: hapjespan, schuimspaan, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Ontdooi de plakjes bladerdeeg.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Maak de asperges schoon en halveer in de lengte.
4. Blancheer ze in een ruime pan in 2 minuten.
5. Haal met de schuimspaan uit de pan en dep droog.
6. Snijd ondertussen de bieslook fijn en meng $\frac{2}{3}$ ervan met de crème fraîche.
7. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
8. Verdeel de plakjes bladerdeeg met een punt naar boven over een met bakpapier beklede bakplaat.
9. Bestrijk elk plakje bladerdeeg met het crème fraîche mengsel, hou 2 cm van de randen vrij.
10. Verdeel de ham en asperges erover.
11. Maak de punten van het bladerdeeg vochtig met wat water en sla naar elkaar toe.
12. Klop het ei los.
13. Bestrijk het deeg met ei en bestrooi met de kaas.
14. Bak de flapjes met asperges in 20-25 minuten in de oven gaar.
15. Garneer voor het serveren met de rest van de bieslook.

TIP: Laat de ham achterwege en vervang de Parmezaanse kaas door Parrano Robusto kaaspoeder.

BRON: dh.nl

