



HET WITTE GOUD

Flensje met geroosterde asperges

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 75 g bloem
- 🍴 1 ei (losgeklopt)
- 🍴 225 ml melk
- 🍴 40 g boter of vloeibaar bakproduct
- 🍴 300 g witte asperges (geschild)
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 50 g mascarpone
- 🍴 1 tl citroensap
- 🍴 1 tl citroenrasp
- 🍴 1 bosje verse kervel of dille (grof gehakt)
- 🍴 2 el amandelschaafsel (licht geroosterd)

MATERIAAL: grillpan, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Zeef de bloem met een snufje zout en voeg het ei toe.
2. Giet de melk er geleidelijk bij en klop met een garde tot een glad beslag.
3. Verhit steeds een beetje boter en bak van het beslag 4 kleine of 2 grote, dunne flensjes.
4. Houd ze onder aluminiumfolie warm in een matig warme oven (75°C).
5. Snijd het harde uiteinde van de asperges af en snijd ze in de lengte door.
6. Bestrijk de aspergehelften rondom met olie en gril ze om en om bruin in een hete grillpan.
7. Bestrooi met zout en peper.
8. Roer de mascarpone los met citroensap, -rasp en de helft van de kruiden.
9. Bestrijk de flensjes hiermee.
10. Verdeel de asperges erover en bestrooi met de rest van de kruiden.
11. Vouw de flensjes dicht en bestrooi met de amandelen.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

