



HET WITTE GOUD

Asperge plaattaart met ei en geitenkaas

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 rol vers bladerdeeg
- 🍴 400 g witte asperges, geschild
- 🍴 3 eieren
- 🍴 100 g smeerbare geitenkaas
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 een aantal takjes tijm

MATERIAAL: aspergepan, oven, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Kook de asperges in ongeveer 5 minuten beetgaar.
3. Rol het bladerdeeg uit en vouw de zijkanten om voor een opstaande rand.
4. Verdeel de geitenkaas over het bladerdeeg.
5. Snijd de rode ui in halve ringen en verdeel samen met de asperges over het bladerdeeg.
6. Maak dit af met tijm.
7. Klop 1 ei en smeer een beetje eigeel toe op de randen van het bladerdeeg.
8. Bak de plaattaart in 25 minuten af.
9. Kook in de tussentijd de overige twee eieren hard en verdeel deze over de plaattaart wanneer deze gaar is.

BRON: leukerecepten.nl

