



HET WITTE GOUD

Plaattaart met asperges, ricotta en miso

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 rol bladerdeeg
- 🍴 150 g ricotta
- 🍴 1 el witte miso*
- 🍴 1 citroen, rasp
- 🍴 1 tl honing
- 🍴 1 ei
- 🍴 4 el gemixte sesamzaadjes
- 🍴 1 el gedroogde oregano
- 🍴 6 witte asperges

MATERIAAL: aspergepan, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de oven voor op 190°C.
2. Zet een grote pan met gezouten water op het vuur en breng aan de kook.
3. Maak ondertussen de witte asperges schoon.
4. Leg de asperges in het kokende water, zet het vuur uit en laat voor circa 10 minuten in het hete water liggen.
5. Klop ondertussen de miso, de ricotta en de honing luchtig in een mengkom.
6. Spatel voorzichtig de citroenrasp en de oregano door het ricottamengsel.
7. Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat.
8. Teken zo'n vier centimeter van de rand met de botte kant van een mes een vierkant op het uitgerolde bladerdeeg. Let op dat je niet door het bladerdeeg heen snijdt; een ondiepe inkeping is voldoende. Hierdoor stijgen de randen mooi op tijdens het bakken.
9. Bestrijk de buitenste rand met het losgeklopte ei.
10. Besprenkel royaal met de sesamzaadmix.
11. Verdeel het ricottamengsel over het ingesneden vierkant op het bladerdeeg.
12. Haal de witte asperges uit het water en snijd ze over de lengte doormidden.
13. Verdeel de witte asperges gelijkmatig over het ricotta-mengsel
14. Schuif voor circa 25 minuten in de oven of tot het bladerdeeg heerlijk krokant en goudbruin is.

* Wat is miso nou precies? Misopasta wordt gemaakt van een mengsel van sojabonen, rijst of gerst, zout en koji. Koji bestaat uit rijst, gerst of sojabonen, wat wordt gefermenteerd met de Koji-kin schimmel. Afhankelijk van het koji-mengsel krijg je witte shiro- (rijst), rode aka- (gerst) of zwarte kuro-miso (sojabonen). De eerste is het minst heftig.

BRON: culy.nl

