



Bladerdeegtaartjes met ei, ham en groene asperges

2 PERSONEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥣 250 g bladerdeeg
- 🥚 1 ei, losgeklopt met 2 tl melk of room
- 🧀 250 g zachte geitenkaas
- 🌿 16 à 20 groene aspergetoppen
- 🥚 4 eieren
- 🥓 40 g gedroogde Spaanse ham
- 🍊 1 citroen, rasp
- 🧄 2 el fijngehakte bieslook
- 🧂 zout & peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Snijd het bladerdeeg in 4 gelijke, rechthoekige stukken en leg de stukken op de bakplaat.
3. Plooi nu langs de vier zijden van de rechthoekige deeglapjes een rand deeg van 1 cm naar binnen.
4. Duw de randen voorzichtig aan en bestrijk met het losgeklopte ei.
5. Prik met een vork in het middelste deel van de deeglapjes willekeurige gaatjes (ongeveer 8 per deeglap).
6. Zet de bakplaat in de oven en bak 10 minuten.
7. Haal de bakplaat weer uit de oven en duw het deeg in het midden voorzichtig plat.
8. Brokkel de zachte geitenkaas in grotere stukken en schik de stukken in de vorm van een cirkel op de deeglapjes.
9. Breek in het midden van de cirkels geitenkaas voorzichtig de eieren.
10. Schik naast de geitenkaas ook de aspergetoppen
11. Zet voorzichtig terug in de oven en bak nog eens 20 à 25 minuten, tot de eieren gaar zijn en de bladerdeeg goudbruin.
12. Bak, terwijl de taartjes in de oven zitten, de ham aan in een hete koekenpan tot deze knapperig is en laat uitlekken op een vel keukenpapier.
13. Haal de taartjes uit de oven en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
14. Bestrooi met de geraspte citroenschil en serveer onmiddellijk met de gehakte bieslook en de stukjes gedroogde ham.
15. Lekker om af te werken met een klein scheutje citroenolie.

TIP: Handig om te weten: je kan deze bladerdeeg-(ontbijt)taartjes prima een paar uur van te voren bereiden zodat je ze à la minute kan afbakken.

BRON: culy.nl

