



Groene asperge taart met ei en postelein

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 500 g groene asperges
- 🥄 4 el olijfolie
- 🥄 200 g peultjes
- 🥄 1 rol vers bladerdeeg (270 g)
- 🥄 125 g magere kwark
- 🥄 150 g jonge kaas, geraspt
- 🥄 4 eieren
- 🥄 flinke hand postelein

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de houtachtige uiteinden van de asperges en halveer dikke exemplaren in de lengte.
3. Verhit in een koekenpan 2 el olijfolie.
4. Bak de asperges beetgaar in 5 min..
5. Schep ze uit de pan.
6. Schenk de laatste 2 el olijfolie in de pan en bak de peultjes in 2 min. beetgaar.
7. Rol intussen het deeg uit en bestrijk met de kwark, laat minimaal 2 cm van de rand vrij.
8. Bestrooi de kwark met de kaas.
9. Rol de (onbestreken) randen om zodat een hogere rand ontstaat.
10. Verdeel de asperges over de kaas.
11. Maak daartussen 4 kuiltjes.
12. Breek boven elk kuiltje een ei.
13. Bestrooi met zout en peper naar smaak.
14. Bak de taart in de voorverwarmde oven in 20-25 min. goudbruin en gaar.
15. Leg halverwege de baktijd pas de peultjes op de taart, zodat deze frisgroen en knapperig blijven.
16. Neem de taart uit de oven en bestrooi met de postelein.

TIP: In plaats van postelein kun je ook veldsla of rucola gebruiken.

BRON: deliciousmagazine.nl

