



Lentetaart met groene asperges en kruidenroom

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 4 bospenen
- 🌿 500 g groene asperges
- 🌿 100 g doperwtten, vers of diepvries
- 🌿 8 kwarteleitjes
- 🌿 1 bio citroen
- 🌿 15 g verse kruiden, zoals platte peterselie, basilicum en munt
- 🌿 270 g bladerdeeg (1 rol)
- 🌿 200 g verse roomkaas, naturel
- 🌿 125 ml crème fraîche
- 🌿 1 teen knoflook, geperst

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor tot 220°C.
2. Schrap de bospeen; laat aan elke peen een stukje groen loof zitten.
3. Snijd het houtachtige uiteinde van de asperges.
4. Halveer de asperges en de bospeen in de lengte en kook ze 3 min. in water met zout.
5. Voeg na 3 min. de doperwtten toe.
6. Kook de kwarteleitjes in 4 min. hard.
7. Boen de citroen schoon.
8. Rasp de gele schil van de citroen.
9. Hak de helft van de kruiden fijn.
10. Meng de fijngehakte kruiden met de citroenrasp en de knoflook met de roomkaas en de crème fraîche.
11. Voeg zout en peper naar smaak toe.
12. Pel de eitjes en halveer ze.
13. Giet de groenten af en laat ze goed uitlekken.
14. Rol het bladerdeeg met het bakpapier uit op een bakplaat.
15. Bestrijk het deeg met de kruidencrème; houd een rand van 2 cm vrij.
16. Vouw de rand terug tot de kruidencrème.
17. Leg de bospeen en de asperges naast elkaar met de erwten ertussen op de crème.
18. Laat het loof van de wortel over de deegrand steken en wissel de kant af.
19. Strooi er zout en peper naar smaak over.
20. Bak de taart in de oven in 20-25 min. goudbruin en gaar.
21. Leg de taart op een schaal en strooi er de rest van de kruiden over.
22. Leg de kwarteleitjes tussen de kruiden en serveer de taart (lauw)warm of op kamertemperatuur.

TIP: Taart over? Ook lekker als ontbijt of als lunchgerecht.

BRON: deliciousmagazine.nl

