

PAARSE ASPERGES



Paars-groene asperge brie taart



2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥣 1 vel bladerdeeg
- 🥣 170 g brie, zonder korst
- 🥣 16 paarse asperges, houtachtige uiteinden afgesneden
- 🥣 16 groene asperges, houtachtige uiteinden afgesneden
- 🥣 40 g Parmezaanse kaas
- 🥣 1 losgeklopt ei
- 🥣 1 tl Provençaalse of Italiaanse kruidenmix
- 🥣 verse tijm
- 🥣 fijngehakte peterselie
- 🥣 gemalen zwarte peper, als garnering

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, staande mixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestrooi licht met bloem.
3. Leg het bladerdeeg op het bestrooide bakpapier.
4. Prik het bladerdeeg een paar keer in met een vork.
5. Klop in een kleine kom, in een staande mixer of met een handmixer, de brie, het ei en 60 ml Parmezaanse kaas door elkaar tot een glad mengsel (het zal vrij klonterig zijn, maar dat is prima! Het smelt vanzelf tot een romige basis).
6. Verdeel het brie-mengsel voorzichtig in een dunne laag over het bladerdeeg.
7. Leg de asperges op het brie-mengsel.
8. Bestrooi met de resterende Parmezaanse kaas.
9. Bak 20 minuten op een middelste rek in de oven, tot het bladerdeeg rond de asperges is gerezen en goudbruin is.
10. Laat 5 minuten afkoelen.
11. Garneer naar wens met verse tijm, peterselie en peper.
12. Serveer warm.

BRON: aberdeenskitchen.com