



Plaattaart met roomkaas en groene asperges

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥣 1 rol bladerdeeg
- 🥣 350 g groene asperges
- 🥣 120 g Boursin cuisine (half potje)
- 🥣 1 rode ui
- 🥣 25 g Parmezaanse kaas, geraspt

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Rol een vel bakpapier uit op de bakplaat.
3. Snipper de rode uit fijn en rasp de Parmezaanse kaas.
4. Was de groene asperges.
5. Verdeel het bladerdeeg over de bakplaat met bakpapier en vouw alle randjes op.
6. Besmeer het bladerdeeg nu met Boursin en leg de groene asperges op een rijtje, verdeel de gesnipperde rode ui en geraspte Parmezaanse kaas er overheen.
7. Bak de plaattaart af in ongeveer 20 minuten - maar let op de tijd die op de verpakking van het bladerdeeg staat.

TIP: Serveer de plaattaart met een frisse salade voor een volwaardige maaltijd.

BRON: jaimyskitchen.nl

