



Voorgerechten

Aspergetaart

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram witte asperges
400 gram groene asperges
5 pakken filodeeg (of bladerdeeg)
3 eieren
100 gram pecorino (geraspt)
4 eetlepels bieslook (grof gehakt)
150 milliliters room
25 gram boter
citroentijm
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de witte asperges en verwijder de houtachtige onderkant. Kook de witte asperges in 10 minuten beetgaar in licht gezouten water. Kook de groene in 6 minuten beetgaar. Schep ze uit de pan en laat goed uitlekken.

Smelt de boter in de microgolfoven en bestrijk hiermee het filodeeg aan beide kanten. Bekleed de bodem van een langwerpige ovenschaal met het filodeeg. Klop de eieren los en schep er de kaas onder. **Tip: In plaats van filodeeg kun je ook bladerdeeg gebruiken.**

Mix de bieslook met de room glad. Roer door het ei-kaasmengsel en kruid met peper en zout. Schenk het eimengsel in de vorm en leg er de asperges in.

Bak de taart in 20 minuten goudbruin en gaar. Werk af met citroentijm.

Keukenbenodigdheden

Oven

