



Hoofdgerechten

## **Plaattaart met groene en witte asperges**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg  
8 witte asperges (mix wit en groen)  
50 gram grijze garnalen  
100 gram roomkaas  
2 eieren  
1 handvol peterselie (fijngesneden)  
1/2 citroen (de zeste)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de helft van de eieren af en pel ze.

Schil de asperges en blancheer ze voor 5 minuten. Voeg wat zout toe aan het water. Snij de asperges vervolgens in de lengte door.

Vouw de zijkanten van het bladerdeeg om en prik op de bodem van het deeg. Verdeel er vervolgens de roomkaas over.

Leg de gehalveerde asperges over de bodem en kruid met peper en zout.

Klop de andere helft van de eieren op en smeer het mengsel over de randen van het bladerdeeg. Bak de plaattaart voor 20 minuten af in de voorverwarmde oven.

Werk de plaattaart af met grijze garnalen, het hardgekookt eitje, citroenzeste en de peterselie.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

