



Bijgerechten

Bladerdeeggebakje met roerei en duo van asperges

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 bladerdeeggebakjes
4 groene asperges
4 witte asperges
1 scheutje room
4 scampi's
8 eieren
1 handvol bieslook (fijngesneden)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de bladerdeeggebakjes af zoals aangegeven op de verpakking.

Schil de asperges en blancheer deze 5 minuten. Voeg aan het kokend water een snuifje zout toe. Snij ze daarna in stukjes.

Bak de aspergesstukjes op in boter en kruid met peper en zout. Hou enkele stukjes apart voor de afwerking.

Bak in dezelfde pan de scampi's en hou ze even apart.

Klop de eieren los en voeg de room toe. Kruid met peper en zout.

Bak het mengsel in een pan en laat op een zacht vuurtje garen, roer regelmatig. Voeg de aspergestukjes toe net voor het eiermengsel klaar is.

Verdeel het mengsel over de bladerdeeggebakjes en werk af met een stukje asperge, de scampi en de fijngesneden bieslook.

