



## Asperge-slataartjes Tapa



 Wit  
 Voorgerecht

 4 Personen  
 Meer dan 30 minuten

## Ingredienten

500 gr. verse asperges	sap van 1 citroen	1 middelgrote ui, fijngehakt
50 gr. boter	1/2 krop ijsbergsla	1 tl knoflookpasta
zout en versgemalen zwarte peper	1 el droge witte wijn	2,5 dl lichte room
4 eieren en 1 extra eierdooier	100 gr. kaas	200 gr. kruimeldeeg (kant-en-klaar te koop)

1 ronde bakvorm van 20 cm of 10 taartvormpjes

## Bereiding

1. Van verse asperges de houtige delen wegsnijden. De rest in stukjes van 1,25 cm snijden. De aspergekopjes apart houden.
2. De aspergestukken met het citroensap in een pan met kokend water leggen en deze in 8-10 minuten net gaar koken. Na 5 minuten de aspergekopjes toevoegen.
3. Van het vuur halen, een zeef op de pan leggen en hier koud water door laten stromen in de gootsteen. De zeef voorkomt dat de punten breken.
4. De ui in de boter glazig fruiten.
5. De fijngehakte sla toevoegen en roeren.
6. De knoflook toevoegen en met zout en peper op smaak brengen.
7. De witte wijn erdoor roeren en koken tot de sla zacht is. Indien nodig wat water toevoegen. Met de deksel erop 5 minuten laten koken.
8. Van het vuur halen en af laten koelen.
9. De asperges mengen met ui en sla.
10. Een bakvorm van 20 cm of 10 taartvormpjes invetten en met deeg bekleden. Op een koele plaats zetten.

11. Blind bakken: het deeg met aluminiumfolie bedekken, vullen met gedroogde bonen of rijst en 5-8 minuten bakken (230°C). Folie en bonen verwijderen.
12. De eieren loskloppen met de room, wat zout en zwarte peper en de geraspte kaas erdoor roeren.
13. Het aspergemengsel door het eimengsel roeren.
14. Het mengsel in de vorm of vormpjes scheppen en de aspergekopjes erop leggen.
15. In de oven (180°C) bakken, ongeveer 10 minuten voor de kleine vormen en 15 minuten voor de grote vorm.
16. De vulling moet enigszins stevig aanvoelen en goudbruin zijn.