



## Asperge-spinazietaart



 Wit  
 Lunch

 4 Personen  
 Meer dan 30 minuten

## Ingredienten

1 kg. asperges  
zout  
200 gr. spinazie  
15 gr. bakboter  
peper

1 ei  
0.3 dl. water  
3 plakjes gerookte spek  
3 eieren  
nootmuskaat

250 gr. tarwebloem  
125 gr. roomboter  
3 plakjes gezouten spek  
2 dl. room

## Bereiding

1. Het deeg bereiden met de zacht geroerde roomboter, het ei, de bloem, een snuifje zout en 3 eetlepels ijskoud water.
2. Met koele handen kneden tot het deeg goed loskomt van het werkblad.
3. Enkele uren laten rusten in de koelkast.
  1. Schil de asperges en snijd ze in stukken.
  2. Het spek in blokjes snijden.
  3. De spinazie schoonmaken en fijnhakken.
  4. Het spek knapperig bakken in een beetje boter.
  5. Vervolgens de in stukken gesneden asperges toevoegen en een vijftal minuten laten garen.
  6. Spinazie bij het mengsel voegen en alles samen nog 5 minuten laten zacht worden. Eventueel overtollig vocht afgieten.
  7. Het deeg uitrollen, er een beboterde bakvorm mee bekleden en enkele malen doorprikken met een vork.
  8. Het spek-asperge-spinazie-mengsel hierover verdelen en overgieten met de eieren die losgeklopt zijn in de room.
  9. Kruiden met peper en nootmuskaat.
  10. Gedurende 40 minuten laten bakken in een voorverwarmde oven van 180 graden. Onmiddellijk

opdieneu.