


Aspergebroodjes



 Wit  3 Personen
 Lunch  Meer dan 30 minuten

Ingredienten

10 plakjes bladerdeeg
2 hardgekookte eieren

1 kilo gekookte witte asperges
10 volle el. geraspte kaas

2 el. vers geknipt bieslook
1 ei

Bereiding

1. Schil de asperges en verwijder de harde onderdelen.
2. Kook de asperges in ongeveer 15 min. beetgaar en laat deze afkoelen.
3. Leg de plakjes bladerdeeg plat neer om te ontdooien.
4. Snijd de asperge doormidden en gebruik de onderste helften door deze te pureren met de bieslook, de eieren en 5 eetlepels kaas met de staafmixer.
5. Op elk bladerdeeglapje een flinke eetlepel van dit mengsel scheppen.
6. Leg de bovenste delen op het mengsel, 2 per broodje.
7. Vouw de bladerdeeglapjes als enveloppen waarbij de 2 aspergekoppen er aan een zijde uitsteken.
8. De broodjes besmeren met het losgeklopte ei en met de resterende kaas bestrooien.
9. Leg de broodjes op een ingevette bakplaat, niet te dicht bij elkaar en bak ze in ongeveer 45 minuten in een voorverwarmde oven op 220 graden.