

## Asperges met champignons en kwark



Groen/Wit



Lunch



4 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

400 gr. witte aspergepunten

4 sneetjes casinobrood

125 gr. champignons

witte peper uit de molen

40 gr. geraspte kaas (belegen

Goudse of Emmenthaler)

100 gr. groene aspergepunten

60 gr. kwark

1 bosje dille

1 ei

2 tl zout

2 el room

boter

3 el room

## Bereiding

1. Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept.
2. Maak, terwijl de asperges staan te garen, de dille schoon en hak ze fijn.
3. Roer de dille met 2 eetlepels room door de kwark en zet het sausje koel weg.
4. Spoel de champignons goed af, snijd het onderste stukje van de steeltjes af en snijd ze doormidden.
5. Smelt de boter in een pan en fruit de champignons op hoog vuur.
6. Breng de champignons op smaak met versgemalen peper en zout.
7. Bestrijk vier sneetjes casinobrood met boter en rooster ze licht in een koekenpan of broodrooster.
8. Haal de gare aspergepunten uit het kooknat, laat ze goed uitlekken op een schone theedoek of wat lagen keukenpapier.
9. Splits het ei en roer de dooier door de room.
10. Roer er ook de geraspte kaas door.
11. Verwarm de oven voor op 220 graden.
12. Bestrijk de geroosterde sneetjes brood met de dillesaus, leg er de halve champignons op, snij de

aspergepunten in de lengte door wanneer ze dik zijn (laat ze anders heel) en leg ze op de champignons.

13. Schep er een paar lepels roomkaassaus over en schuif de sneetjes een minuut of twaalf in de oven tot ze goudgeel zijn.