

Aspergestengels



Wit

Lunch



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingredienten

16 verse, geschilde asperges

2 el geraspte citroenschil

1 eierdooier

1/2 tl zout

8 plakjes bladerdeeg

1/2 tl zwarte peper

1 el sesamzaad

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven 180 °C).
2. Doe de asperges in een pan kokend water en voeg zout toe.
3. Haal de asperges na 3 minuten blancheren uit de pan, koel ze af onder de koude kraan en laat ze uitlekken.
4. Doe zout, zwarte peper en geraspte citroenschil in een ondiepe schaal en rol de asperges erdoor.
5. Snijd de plakken bladerdeeg in repen van 6 bij 12 cm, leg in het midden van iedere reep een asperge en maak er een pakketje van.
6. Klop in een kom de eierdooier los met 2 theelepels water en besmeer de zijkanten van het deeg, zodat de asperge helemaal ingepakt is. Sluit de bovenzijden goed af met de volle kant van de vork.
7. Leg de pakketjes op een ingevet bakblik, bestrijk ze met het overgebleven eimengsel en bestrooi ze met sesamzaad.
8. Bak de pakketjes in 15 tot 20 minuten goudbruin.