





Aspergetaartjes



 Wit
 Lunch

 2 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingredienten

300 gr. asperges

1/2 tl. mosterd

1/4 dl room of sojacuisine

15 gr. boter

25 gr. geraspte pittige kaas

15 gr. bloem

1 eidooier, losgeklopt

Bereiding

1. Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept.
2. Afgieten (kookvocht bewaren) en in stukken van 3 cm. snijden.
3. Oven voorverwarmen op 200°C.
4. Vier vlaaivormpjes invetten en bekleden met bladerdeeg.
5. Gaatjes in de bodem prikken en 10 minuten bakken.
6. Ondertussen boter smelten, bloem toevoegen, glad roeren en 1/4 ltr. van het asperge-kookvocht toevoegen. 10 min. zachtjes laten koken.
7. Mosterd, de helft van de kaas, eidooier, room en asperges erdoor scheppen en over de taartbodems verdelen.
8. Bestrooien met een eetlepel kaas en in ongeveer 5 tot 10 minuten op 220°C goudbruin bakken.