



Aspergetaart met eitjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram witte asperge
1 kilogram groene asperges
1 pak bladerdeeg (diepvries)
1 rol geitenkaas (zacht)
6 eieren
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de witte asperges en snij ze doormidden. Bewaar de onderste helften voor een andere bereiding. Stoom of kook de witte asperges gaar. Doe hetzelfde met de groene asperges.
- 2.** Bekleed een rechthoekige bakvorm met bakpapier. Leg hierin de vierkantjes bladerdeeg zodat de hele bakvorm bedekt is.
- 3.** Beleg het deeg met een laagje geitenkaas. Verdeel de witte en groene asperges hierover in dambordpatroon (zie foto).
- 4.** Zet 20 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Haal de vorm uit de oven en breek de eieren over de asperges. Zet nog 5 minuten terug in de oven.