



Crostini met roomkaas, eieren & witte asperge



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 witte asperges
zout
8 sneden stokbroden
boter
peper en zout
3 eetlepels roomkaas
2 eieren (hardgekookt)
peper en zout
1 bakje tuinkers

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges, verwijder 2 cm van de uiteindes en kook ze beetgaar in lichtgezouten water. Laat goed uitlekken en snij in de lengte doormidden, daarna verder in stukken van 4 cm.
- 2.** Besprenkel het stokbrood met boter en zet onder de grill tot het brood lichtbruin kleurt. Breng op smaak met peper en zout. Bestrijk met roomkaas.
- 3.** Pel de eieren en snij ze fijn. Verdeel over de roomkaas. Leg hierop de stukjes asperge en werk af met tuinkers. Breng op smaak met peper en zout.