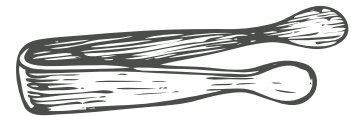
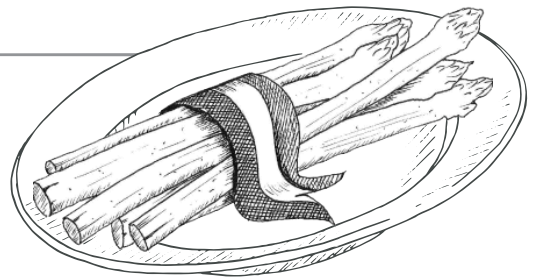


Asperges in bladerdeeg

Dit heb je nodig

- 1 kg asperges
- 10 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 5 eieren
- 10 plakjes jong belegen kaas
- 5 plakjes rauwe boerenham
- 6 takjes peterselie
- zout



Dit moet je doen

Asperges koken volgens het basisrecept en oven voorverwarmen op 225°C.

Asperges uit de pan nemen en op keukenpapier laten viltrekken.

Plakjes bladerdeeg op aanrecht uitspreiden en in ca. 10 minuten laten ontdooien.

Intussen 4 eieren hard koken en in plakjes snijden.

Bakplaat invetten of bedekken met bakpapier. In een kopje het resterende ei loskloppen.

4 takjes peterselie in het kopje fijnknippen. Plakjes ham in lengte halveren.

Aanrecht en deegroller bestuiven met bloem. Plakjes bladerdeeg uitrollen tot lengte van ca. 15 cm. Op elk plakje bladerdeeg een plakje kaas en plakje ham leggen. Hierover in het midden in de lengte \pm 3 asperges, stukjes ei en peterselie verdelen. Hierbij 1 cm van de randen vrijhouden. Randen met een beetje ei bestrijken. Bladerdeeg als pakketje dichtvouwen. Randen goed op elkaar drukken.

Bladerdeegpakketjes met de naad naar beneden op de bakplaat leggen.

Bovenkant van de pakketjes bestrijken met de rest van het ei.

De pakketjes in de oven in ca. 25 minuten goudbruin en gaar bakken.

