

Aspergetaart met brie uit de oven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 40 minuten

👥 10 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

500 gram witte asperges
1 stuk brie
circa 12 plakken prosciutto
6 plakjes bladerdeeg
125 ml crème fraîche
2 gekookte eieren
2 el honing
2 el gehakte peterselie
1 ei voor de bladerdeegranden

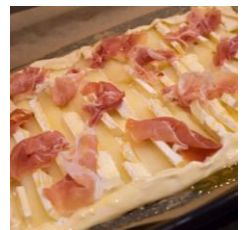
Stap 2 | Asperges schillen en koken

Begin met het schillen van de asperges, gebruik hiervoor een dunschiller. Snij ongeveer 2 centimeter van de onderkant af, en snij de asperges in de lengte doormidden. Doe de asperges in een grote pan met kokend water en laat 8 minuten koken. De asperges moeten zacht zijn, maar nog wel stevig. Laat de asperges uitlekken op een stukje keukenpapier.



Stap 3 | Taart opbouwen

Dan kunnen we beginnen met de bodem van de aspergetaart. Leg daarvoor twee rijen van 3 plakjes bladerdeeg naast elkaar. Zorg ervoor dat de randen elkaar iets overlappen en druk ze goed aan. Martijn rolde de bladerdeeg plakjes een klein beetje uit. Maak rondom een rand van 1,5 centimeter met een mes, maar snij het bladerdeeg niet helemaal door. Dit zorgt ervoor dat de rand mooi omhoog komt tijdens het bakken. Meng de crème fraîche met de peterselie en wat zout en peper, en bestrijk hier de bodem mee. Bekleed de bodem om en om met de asperges en de brie en druppel de honing erover heen. Bestrijk de randen van de bladerdeegbodem met het geklutste ei. Als laatste verdeel je de prosciutto over de aspergetaart.



Stap 4 | De oven in

Bak de taart 15 minuten in een voorverwarmde oven op 220 graden. Zodra de aspergetaart uit de oven komt kan je hem garneren met de grof gesneden eieren en nog wat peterselie.

