



HARTIGE TAART MET GROENE ASPERGES OP AZIATISCHE WIJZE

NODIG (4 PERS):

taartvorm 23 x 23 cm met losse bodem
4 stuks bladerdeeg (ontdooit)
500 gram groene asperges
scheutje sesamolie
2 eieren
½ tl sambal
1 el oestersaus
2 el ketjap
1 el gembersiroop
1 teen knoflook
100 ml kookroom
2 el sesamzaadjes

DOEN:

1. Verwarm de oven op 180 °C. Was de groene asperges en snijd 2-3 cm af van de onderkant. De uiteinde van de asperges schillen.
2. Smeer de grillpan in met sesamolie en grill de asperges om en om ongeveer 5 minuten.
3. Doe in een kom 2 eieren, 1 tl sambal, 1 el oestersaus, 2 el ketjap, 1 el gembersiroop, 1 teen geperste knoflook en kookroom. Meng de ingrediënten goed door elkaar.
4. Doe een taartvorm of (quichevorm) met losse bodem invetten met wat olie. Verdeel het bladerdeeg en prik er gaatjes in met de vork. Vervolgens doe je het eimengsel erbij, leg de gegrilde asperges erin en bestrooi met sesamzaadjes. Zet de taart ongeveer 20 minuten in de oven, totdat deze gaar is.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU