



BLADERDEEG MET GROENE ASPERGES EN MOZZARELL

NODIG (10 STUKS)

10 plakjes pancetta
30 groene asperges
10 takjes rozemarijn
zakje mozzarella
10 plakjes bladerdeeg
peper en zout
1 eik

DOEN

1. Verwarm de oven op 220° C.
2. Ontdooi bladerdeeg, beleg met pancetta, 3 asperges, mozzarella, takje tijm vouw op.
3. Klop een ei met peper zout en smeer met een kwastje het bladerdeeg in.
4. Zet ± 15 minuten in de oven.

En nu smullen maar!!!!



ZO LEKKER
ZO SIMPEL

WWW.BONAPETIT.NU