

27-4-2016

Kookavond

Aspergestaartjes

Nodig:

- 12 asperges
- 4 vellen deeg of taartbodemtjes
- 15 gr boter
- 2 eieren
- 1 el gehakte ui
- 2,5 dl room
- 50 gr gemalen kaas
- 50 gr spek
- Peper en zout

Zo maak je het:

- Kook de asperges beetgaar en laat afkoelen.
- Snij de asperges in stukjes.
- Bak het fijngesneden spek aan in wat boter.
- Voeg er de room aan toe en breng tot aan het kookpunt.
- Roer er de kaas onder en daarna de losgeklopte eieren, breng op smaak.
- Bedek de taartbodems met wat asperges.
- Overgiet met de saus met het spek en bak in de oven op 180°C tot ze er goudbruin uitzien.