

22-3-2018

Kookavond

Asperges in brikdeeg en proscuitto

Nodig:

- 2 vellen brikdeeg
- 8 groene asperges
- 8 sneetjes proscuitto
- 8 zongedroogde tomaten
- 1 bol mozzarella
- 4 el Parmezaanse kaas
- 1 eidooier
- 1 scheutje melk
- Peper

Zo maak je het:

- Rol het brikdeeg uit en snij in driehoeken.
- Snij het harde onderste stuk van de asperges, gaar ze beetgaar en snij in twee.
- Snij de mozzarella en de zongedroogde tomaatjes fijn.
- Leg op elk stuk brikdeeg de in twee gesneden asperge, een beetje proscuitto, mozzarella, Parmezaanse kaas en de zongedroogde tomaat.
- Rol de brikdeeg van de brede naar de dunne kant op.
- Wrijf in met dorure (eidooier + melk losgeklopt).
- Kruid met zwarte peper en laat ze knapperig bakken in een voorverwarmde oven op 180°C (+/- 7 minuten).
- Haal uit de oven en serveer.