

8-5-2019

---

Kookavond

## Bladerdeeggebakje met Mechelse asperges en zeebrugse garnalen met kervelboter

Nodig:

- 2 bot Mechelse asperges
- 1 botje kervel
- 1 plak bladerdeeg 30cm op 30cm
- 1 ei
- 1 ui
- 5 cl azijn
- Peper en zout
- 250 gr hoeveboter
- 150 gr gepelde grijze garnalen

Zo maak je het:

- Reinig de asperges
- Snij de ui en stoof aan in boter met de afval van de asperges.
- Maak van de staartstukken en pellen van de garnalen een fumet.
- Pluk de kervel.
- Kook de asperges in gezouten water.
- Snij het bladerdeeg in 4 gelijke stukken
- Strijk in met het eimengsel en bak in een oven 180°C gedurende 20 min.
- Snij het bladerdeeg open en hou warm.

Afwerking: laat de gekookte asperges uitlekken op een doek.

Maak van de fumet en de boter een botersaus, steek door een zeef en werk af met kervelpluksels.

Bestrooi met garnalen en plaats het deksel van het bladerdeeg er terug op.