



Hartige asperge taart

AANTAL PERSONEN: 4

BEREIDINGSTIJD: 45 MIN

Ingrediënten

f vellen filobladerdeeg	15 gram verse basilicum
100 gram geitenkaas	125 ml slagroom
1 kilo witte asperges	3 eieren
25 gram boter	versgemalen peper

Wijntip!

Domaine Boeckel
Pinot Blanc

Een droge pinot blanc uit de Elzas voorziet dit gerecht van extra structuur en finesse. Zeker de room met basilicum geeft iets fraais.



Bereidingswijze

1. Filodeeg 2 uur ontdooien in verpakking. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Geitenkaas raspen of verkruiden. Asperges schillen en beetgaar koken. Afgieten en goed laten uitlekken.
3. Smelt de boter in de magnetron. Vouw de filodeeg voorzichtig en bestrijk de vellen met de boter. Bekleed een ingevette ovenschaal of quichevorm losjes met het filodeeg. Pureer de basilicum met de slagroom met een staafmixer.
4. Voeg de eieren en de kaas toe aan het slagroommengsel. Breng op smaak met peper en zout. Schenk het mengsel op de deegbodem en leg de asperges om en om in het mengsel.
5. Bak de taart in 20-25 minuten gaar en goudbruin.