

Ingrediënten voor 4 personen

500 g witte asperges zout 2
plakjes roomboterbladerdeeg
(diepvries) 150 g ham (plakjes) 3
takjes peterselie 125 g
mascarpone 1 ei versgemalen
peper nootmuskaat 1 eetlepel
zachte roomboter 1 eetlepel
bloem om te bestuiven

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Plaattaartje met asperges en ham

Hulpmiddelen

Keukenpapier bakpapier

Vorbereiding

Asperges schillen van vlak onder kopje naar beneden. Houtachtige uiteinden eraf snijden. In aspergepan (of in wijde pan) asperges met kopjes omhoog in ruim kokend water met zout ca. 10 minuten koken. Van vuur af ca. 10 minuten afgedekt laten staan. Intussen oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4. Bladerdeeg laten ontdooien. 50 g ham en peterselie fijnhakken. In kom mascarpone losroeren met ei, fijngehakte ham en peterselie. Zout, peper en nootmuskaat naar smaak toevoegen. Bakplaat bekleden met bakpapier.

Bereidingswijze

Aanrecht bestuiven met bloem, plakjes bladerdeeg halveren en uitrollen tot repen van ca. 18 cm lang. Naast elkaar op bakplaat leggen. Bestrijken met mascarponemengsel, 1/2 cm van rand rondom vrijhouden. Asperges uit pan nemen, goed laten uitlekken en droogdeppen met keukenpapier. Met kopjes naar een kant over bladerdeegrepen verdelen. Bestrijken met boter. In oven taartjes in ca. 20 minuten goudbruin en gaar bakken. Intussen rest van ham in brede repen snijden.

Serveertips

Aspergetaartjes op vier borden leggen en hamrepen erop draperen.