

Ingrediënten voor 4 personen

1 busseltje, fijne, groene
asperges - 1 snuifje griessuiker -
1 kleine bloemkool - 4 eieren -
150 gr zachte raclette kaas - 8
sneetjes bacon (ca. 150 gr) -
boter - 8 kleine cocktailworstjes -
1 schaalte tuinkers en zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

asperge-bloemkoolschotel

Bereidingswijze

Schil de onderste helft van de asperges en was ze. Kook ze, samen met de suiker, zonder deksel gedurende ca. 5 minuten gaar in lichtgezouten water. Verfris ze vervolgens onder de koude kraan. Maak de bloemkool schoon maar laat ze heel. Kook ze beetgaar in lichtgezouten water. Kook de eieren ca. 5 minuten, verfris ze en pel ze zorgvuldig. Halveer ze in de lengte. Rasp de raclette kaas. Rol de sneetjes bacon op en bak ze knapperig in een nootje boter. Bak de worstjes eveneens in een nootje boter. Plaats de bloemkool in het midden van een grote, vuurvaste schotel. Smelt een nootje boter en wentel er de aspergepunten in. Steek de asperges vervolgens, als kaarsjes, in de bloemkool. Schik er afwisselend, een half eitje, een worstje en een opgerold sneetje bacon rond. Bestrooi de bloemkool met de kaas en plaats de schotel ca. 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Was de tuinkers, laat ze uitlekken en schik ze in een kring rond de taart. U kunt deze taart serveren met gekookte rijst of aardappeltjes.