

Ingrediënten voor 2 personen

- 6 asperges - 6 vellen filodeeg (of 3 die je doormidden snijd) - groene pesto - 2 eieren - 2 el Griekse yoghurt - peper - zout - rucola sla - water of losgeklopt ei om te randen mee te lijmen

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Vegetarisch

**Gang:** Voorgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Asperge loempia met ei/pestosaus

Dit recept heb ik zomaar bedacht toen ik een keertje niet kon slapen. Met de aspergetijd in zicht wil ik altijd wel weer iets nieuws met asperges maken. Het moest wel simpel zijn want ik had geen pen en papier bij de hand en moest dus alles gewoon uit het blote hoofd kunnen onthouden. Toen ik de asperges had gekocht en aan de slag ben gegaan heb toch maar pen, papier en fototoestel, ter hand genomen om alle ingrediënten en de bereidingswijze op te schrijven en de stappen te fotograferen. En dus kan ik het hier nu delen.

### Hulpmiddelen

Frituur, keukenpapier

### Bereidingswijze

Vorbereiding: - Schil de asperges en kook ze 10 minuten in water met een beetje zout. Leg ze op een schone theedoek om uit te lekken. - Ontdooi het filodeeg. - Kook de eieren tot hard. Laat ze afkoelen en maak ze fijn, voeg 2 el Griekse yoghurt, 2 tl pesto en peper/zout toe. Meng alles goed door elkaar. Bereiding: - Spreid een vel filodeeg uit en leg er een asperge op. Voeg een theelepeltje pesto toe, bevochtig de randen met water of losgeklopt ei en rol de loempia op. Eerst de zijkanten naar binnen en daarna verder oprollen. Frituur ze ongeveer 5 minuutjes en laat ze daarna op keukenpapier uitlekken. - Doe wat sla op een bordje, leg er 3 loempia's p.p. op. - Schep aan de zijkant wat van de ei/pestosaus.

### Serveertips

Je kunt dit eten als voorgerecht maar het is ook lekker als (borrel)hapje of voor op een buffet.



