



## Groene aspergetaartjes

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 600 g Groene asperges
- 6 Plakken Bladerdeeg
- 75 g Geraspte kaas
- 1 Ei
- 25 g Boter
- 2 el Peterselie

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de houtachtige uiteinden van de asperges (2-3 cm). Schil met een dunschiller de onderste 5 cm van de resterende asperge. Kook de asperges in 3 minuten beetgaar.
2. Bereid de saus met de boter volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer van het vuur af het ei erdoor.
3. Maak op een met bakpapier bedekte bakplaat van het deeg 4 rechthoeken: leg steeds 2 plakjes deeg aan elkaar met een overlap van 1 cm. Vouw van de rechthoeken de randen (ongeveer 1 cm) naar binnen dubbel. Strijk de saus erover uit en leg de asperges erin. Strooi de kaas en peterselie erover.
4. Bak de taartjes in de oven in 25 minuten goudbruin. Eet smakelijk. Aantal calorieën berekend op basis van 2 sauslepels / 50ml saus per persoon

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	51.35 g
Energie	605.93 kcal
vetten	36.26 g
Eiwit	20.6 g

0 Min

3 Porties