



Tortizza met asperges en spekjes

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 400 g Witte asperges
- 100 g Groene asperges
- 250 g Spekblokjes
- 4 Wraps
- 100 g Geraspte kaas

Instructie

1. Verwarm de oven voor tot 180C. Schil de witte asperges als dat nog niet gedaan is. Snijd 2 cm van de onderkant af en schil dan van het topje naar beneden, maar schil het topje zelf niet. Kook de witte asperges 10 minuten.
2. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Smeer de wraps in met MAGGI Saus voor Asperges. Verdeel de witte asperges over de wraps, leg de groene asperges (rauw) er tussen. Strooi er wat spekjes over en top af met geraspte kaas.
4. Oven Zet de tortizza 15 minuten op 180C in de oven. Hij is klaar zodra de kaas gesmolten is, de spekjes een beetje gebakken en de bodem (wraps) een beetje knapperig. Eet smakelijk

Voedingswaarden tonen

| | |
|--------------|--------------|
| koolhydraten | 69.92 g |
| Energie | 1137.65 kcal |
| vetten | 75.53 g |
| Eiwit | 45.29 g |

0 Min

2 Porties