



Witte Aspergetaartjes met rauwe ham

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 4 Plakken Bladerdeeg
- 400 g Witte asperges
- 200 ml Water
- 25 g Boter
- 1 Ei
- 4 Plakken Ham

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en bekleed ook een bakplaat alvast met een vel bakpapier.
2. Snijd ongeveer een centimeter van de onderkant van de asperges af en schil ze rondom met een dunschiller. Kook de asperges vervolgens in 6 - 8 minuten gaar, afhankelijk van de dikte van de asperges.
3. Doe 200 milliliter koud water in een steelpannetje en voeg hier de sausmix aan toe. Breng al roerend aan de kook. Haal het pannetje van het vuur en roer de roomboter er doorheen tot deze volledig is gesmolten.
4. Schep op ieder plakje bladerdeeg een beetje aspergesaus. Let erop dat je de randen vrij houdt. Snijd de asperges in kleinere stukken en verdeel deze over het midden van de saus.
5. Smeer de randen van het bladerdeeg in met losgeklopt ei en bak de aspergetaartjes hierna in het midden van de oven in 15 minuten goudbruin en gaar.
6. Leg op ieder aspergetaartje een plakje rauwe ham en serveer de taartjes direct.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	51.22 g
Energie	602.6 kcal
vetten	36.3 g
Eiwit	19.61 g

41 Min

2 Porties