



Plaatpizza met asperges en gerookte zalm

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 400 g Witte asperges
- 100 g Gerookte Zalm
- 4 Plakken Bladerdeeg
- 1 Eerdooier
- 1 Takje Dille-wiet, vers
- 25 g Boter

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bereid de aspergesaus volgens de instructies op de verpakking. Laat de saus een beetje afkoelen. Schil de asperges en kook ca. 8 minuten voor.
2. Bekleed de bakplaat van je oven met bakpapier. Leg hier 6 plakjes (ontdooit) bladerdeeg overlappend op zodat je een rechthoek krijgt. Druk de overlappende randjes wat aan met een vork. Snijd de overgebleven twee plakjes bladerdeeg in 5 repen per plakje en maak hier een randje van.
3. Prik de binnenkant van het bladerdeeg met een vork. Maak veel gaatjes, doe dit op een rij. Bestrijk de randen dun met het losgeklopte eerdooier. Bak het bladerdeeg voor ca. 16 minuten.
4. Haal het bladerdeeg uit de oven. Roer de overgebleven eerdooier door de aspergesaus heen. Bestrijk de binnenkant van de rechthoek met de aspergesaus, de dikke randjes bestrijk je niet. Leg de asperges op de aspergesaus en verdeel de overgebleven saus hier over. Bak af in ca. 15 minuten.
5. Serveer met een koude groene salade. Eet smakelijk

Voedingswaarden tonen		32 Min
		4 Porties
koolhydraten	25.58 g	
Energie	312.47 kcal	
vetten	18.64 g	
Eiwit	11.29 g	