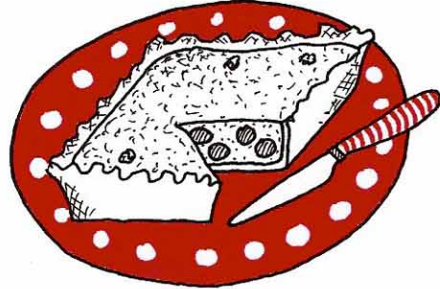


# Aspergetaartjes met doperwt & lenteui (4 personen)

Bereiden: 20 minuten  
In de oven: 20 minuten

- Nodig:** 16 groene asperges  
4 plakjes hartige taartdeeg (diepvries)  
150 g doperwten (diepvries)  
3 lenteuitjes  
200 ml slagroom  
100 g parmezaanse kaas (stukje)  
3 eieren  
zout & peper  
1 tl suiker  
wat boter & bloem (invetten vormpjes)



## Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C  
Spreid de plakjes deeg uit op het aanrecht om te ontdooien. Doe de doperwten met de slagroom, wat zout & suiker in een pan en breng

Handig: vierkante ovenschaaltjes → daar past het deeg makkelijk in!



dan de kook. Laat 5 minuten zachtjes koken tot de doperwten gaar zijn. Purcer met de staafmixer en laat afkoelen.

probeer eens een sjalotje (even fruiten in olie/boter) of veel bieslook



Snij de houtige onderkanten van de asperges, snij ze doormidden en kook ze 5 minuten in water met wat zout.

Snij de lenteui in ringetjes. Rasp de kaas.  
Klop in een kom de eieren los. Klop de doperwtenpuree, geraspte kaas en royaal peper & zout erdoor.  
Vet 4 (vierkante) ovenschaaltjes in met boter en bestrooi met wat bloem. Doe het deeg erin, zorg voor opstaande randjes. Leg de asperges erin. Giet het eimengsel erover.  
Laat in de oven in ± 20 minuten gaar & knapperig worden.

## Serveren:

wip de taartjes uit de ovenschaaltjes en serveer op borden.

**Tip!** kaasschaaf!



## Van tevoren maken?

Bewaar de ovenschaaltjes met deeg erin in de koelkast. Kook alvast de asperges. Maak de ei-kaas-doperwtmixin. Vul de taartjes pas op het laatste moment, vlak voor ze de oven ingaan.