

ASPERGES IN BLADERDEEG MET MASCARPONE EN HAM



Gebruiksmoment: Bijgerecht

Aantal personen: 8

Bereidingswijze: Oven

Bereidingstijd: Meer dan 60 minuten

Soort keuken: Nederlands

Ingrediënten

- 2,5 kg asperge
- zout
- 2 el boter
- 2 el suiker
- 2 ½ pakje bladerdeeg (langwerpige bladeren)
- 250 g Mascarpone
- bieslook
- vers gemalen peper
- 1 ei
- 1 el slagroom

Vorbereiding

De eindstukken van de asperge afsnijden, de asperge schillen en halveren (ca. 10 cm lange stukken). De asperge in kokend zoutwater met suiker en boter geven en ongeveer 15 minuten laten koken. De asperge volledig laten afkoelen (dit is belangrijk in verband met de bladerdeeg).

Bereidingswijze

15 bladerdeegbladeren apart neerleggen en laten ontdooien. Mascarpone, bieslookrolletjes, zout en peper vermengen. 12 bladerdeegbladeren tot een rechthoek (18 x 20 cm) uitrollen. Een theelepel mascarponecrème in het midden geven. Steeds 6 stukjes asperge erop leggen. De deegrand met eiwit bestrijken. Eerst de smalle deegranden over de asperge leggen en de ingeklapte deegranden weer met eiwit bestrijken. Vervolgens het hele pakje oprollen. Voor de versiering van het overige bladerdeeg 12 lange strepen snijden, met eiwit bestrijken en als strik om het pakje leggen. De aspergepakjes op een met bekpapier uitgelegde bakplaat leggen. Met een houtje meermaals insteken en 15 minuten laten rusten (voor de deeg). Eigeel en slagroom vermengen en de pakjes ermee bestrijken. In het midden van de voorverwarmde fornuis bij 225 graden (heetlucht 200 graden) 20-25 minuten goudbruin laten bakken.

(Serveer)tip: Lekker met sauce hollandaise, sla en ham.