



Mini-pasteitjes met boerenkaas

1. Bak de asperges in 5 tot 10 minuten in de boter beetgaar. Laat de asperges in een zeef uitlekken en iets afkoelen.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Rol elk plakje deeg nog iets uit en snijd de plakjes in vieren. Bekleed de muffinholtes met de deegplakjes. Verdeel de asperges over de deegbakjes.
4. Klop de eieren los met de slagroom en roer de bloem en 75 gram kaas erdoor. Schep het eimengsel in de deegbakjes en strooi de rest van de kaas erover.

5. Bak de pasteitjes in 30 tot 40 minuten lichtbruin en krokant in het midden van de oven.

Serveersuggestie: lekker als voorgerecht, borrelhapje, lunch- of brunchgerecht of bijgerecht.

Bereidingstijd: 60 minuten

Ingrediënten

Voor 24 stuks: 200-250 gram groene asperges (geschild en in plakjes) • 25 gram boter • 6 plakjes diepvriesbladerdeeg (ontdooid) • 2 eieren • 1¼ deciliter slagroom • 2 eetlepels bloem (gezeefd) • 150 gram geraspte oude boerenkaas • zout, peper
Extra nodig: muffinvormen met totaal 24 kleine holtes (ingevet)

FOTO: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJZUIVEL