

Groene asperges met bladerdeeg en basilicumpesto

Groen  20 min.  4 pers.  Vegetarisch



Voorgerecht

Ingrediënten

- 2 plakken bladerdeeg
- 16 verse groene asperges
- 2 el AH Biologische basilicumpesto

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200 °C en ontdooi het bladerdeeg. Verwijder de houtachtige onderkant van de groene asperges.
- Bestrijk de plakken bladerdeeg met behulp van de bakkwast met de helft van de pesto. Snijd elke plak in de lengte in 8 repen. Wikkel elke reep om een asperge en rek eventueel een beetje uit. Bestrijk met de rest van de pesto.
- Verdeel de asperges over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ca. 15 min. Keer halverwege.

Bron

Eet smakelijk!