



Aspargestærte

Aspargestærten laves her med butterdej, og kræver hverken meget tid eller mange ingredienser. Tærten er velegnet som et friskt indslag i madpakken og som en sund, vegetarisk snack.



[Bedøm opskrift](#)



45 min

Maj – Jun

Vegetar

Ingredienser

4 pers.

3 grønne og 3 hvide asparges

1 rulle butterdej

1 æg

½ dl cremefraiche

50 g parmesan

Salt og peber

Opskrift og foto venligst udlånt fra Bage-og Syltemagasinet

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 210 grader.
- 2 Skræl det nederste af de grønne asparges eller knæk det nederste af. Skræl de hvide asparges fra hovedet og ned.
- 3 Rul butterdejen ud på bagepapir på en bageplade. Skær dejen i 12 firkanter.
- 4 Rør æg og cremefraiche sammen. Smør det på butterdejen.
- 5 Skær de to slags asparges i stykker der passer til butterdejen. Kog aspargesene møre i letsaltet vand i 4 minutter. Tag aspargesene op og dup dem tørre i et viskestykke.
- 6 Fordel aspargesene på butterdejen. Riv osten og drys den over. Krydr med salt og peber.
- 7 Bag butterdejen i ca. 12 min, til de bliver lysebrune. Skær dem ud og servér lune eller afkølede.

