



Proef Meer

Asperges met Brugge Prestige en Brugge boter



Ingredienten:

- 1 kg asperges
- 250 g Brugge Boter
- 200 g Brugge Prestige
- 200 g broodkruim
- 2 eieren
- peper en zout

Bereiding:

1. Schil de asperges en kook ze beetgaar.
2. Klaar de boter en voeg er peper en zout aan toe.
3. Maal de Brugge Prestige fijn, meng de kaas met de broodkruim en voeg er peper en zout aan toe.
4. Verdeel deze op een siliconen matje en laat in de oven drogen in een hete lucht oven bij 200°C gedurende enkele minuten.
5. Kook de eieren zacht (5 min).
6. Schik de asperges op een bord, doe de boter het ei en de kaaskruiden erover en dien op.

Smakelijk!

- 👤 4 personen
- 🕒 25 min
- 🍽️ Voorgerecht
- ★ 1.5