

Proef Meer

Gepubliceerd op *Brugge kaas* (<https://www.bruggekaas.be>)

[Home](#) > Asperges met Brugge Prestige en Brugge boter

---

## Asperges met Brugge Prestige en Brugge boter

### Ingrediënten:

- 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 kaaskruidels erover en dien op.

Smakelijk!

4 personen

25 min

Voorgerecht

1.5

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/asperges-met-brugge-prestige-en-brugge-boter>