

Pasteitje

met aspergeragout



HOOFDGERECHT

Kok: Kookteam Frischli

BEREIDING

Pasteitje

Rol het deeg uit en snijd het in stukken van 12 x 12 cm. Bestrijk rijkelijk met boter. Leg drie stukken deeg in een ingevette muffinvorm en laat het deeg over de randen vallen. Bak de pasteitjes ca. 8 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C.

Aspergeragout

Snijd de champignons in schijven. Schil de asperges, snijd deze in stukken snijden van 2 cm en laat ze in zoutwater met suiker beetgaar koken. Hierna uit het water halen en uit laten lekken.

Halveer de pepers, verwijder de zaadlijsten en hak ze klein.

Snijd de sjalotten in kleine blokjes en bak ze aan in boterolie. Voeg de champignons hieraan toe en breng op smaak met peper en zout. Schenk de bearnaisesaus erbij en breng aan de kook. Voeg de asperges, pepers en garnalen hieraan toe en vervolgens met witte wijn en garnalensoep pasta op smaak brengen.

Vul de pasteitjes met de ragout en zet ze in een voorverwarmde oven op 200 °C. De overige ragout bewaren voor het serveren.

SERVEERTIP

Zet een pasteitje op een bord en giet de overige ragout er omheen. Naar wens met dille en rode peper garneren.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

Pasteitje

150 g strudeldeeg
100 g boter

Aspergeragout

750 g champignons
750 g witte asperges
750 g groene asperges
20 g suiker
20 g rode pepers
60 g sjalotten
100 g boterolie
8 g bakkerszout
2 g gemalen, witte peper
500 g bearnaisesaus
250 g garnalen
150 ml witte kookwijn
30 g garnalensoep pasta