Aspergetaart met filodeeg

Ingrediënten

5 Vel(len) Filodeeg
200 g (gram) Asperges
1 tl. (theelepels) Suiker (fijne)
2 tl (theelepels) Zout
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
15 g (gram) Basilicum
125 ml Slagroom (ongezoet)
4 Stuk(s) Ei
100 g (gram) Geitenkaas (zacht)
50 g (gram) Parmezaanse kaas
Peper
Zout
250 g (gram) Roomkaas
65 g (gram) Suiker (fijne)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Pan
Springvorm Ø24 cm
Rasp

1. Voorbereiden

Laat het filodeeg (5 vellen) ontdooien. Leg de geschilde **asperges (200 g)** in een passende pan of ovenschaal die op het vuur kan, zet ze in ruim water voeg het **zout (2 tl)** en de **suiker (1 el)** toe en bedek de asperges met keukenpapier. Kook de asperges voor ongeveer 10 minuten en laat ze afkoelen in het kookvocht. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

2. Aspergetaart maken

Smelt de **boter (50 g)** in een pannetje. Bestrijk de vellen filodeeg aan beiden kanten in met gesmolten boter en leg ze over elkaar in de springvorm. Pureer de **basilicum (15 g)** met de staafmixer in de **slagroom (125 ml)**. Voeg de **eieren (3 stuks)**, de **geitenkaas (100 g)** en de **geraspte Parmezaanse kaas (50 g)** toe en breng op smaak met **peper** en **zout**. Voeg het **laatste ei,** de **roomkaas (250 g)** en de **suiker (65 g)** toe en meng het tot een gladde vulling. Schenk dit over het filodeeg. Schik de droog gedepte asperges op de taart en bak de aspergetaart in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin.