

## aspergetaart à la Jamie

500 gr. aardappels  
500 gr. asperges  
een aantal plakken filodeeg  
3 eieren  
100 gr. geraspte cheddar  
3 dl room  
boter



kook de aardappels in 15 minuten gaar  
blancheer de asperges 4 min in water met zout  
laat ze uitlekken  
maak een puree van de aardappels met boter, eieren, room en kaas  
bekleed een bakblik met filodeeg, waarbij je elke plak beboterd  
stort de aardappelpuree in het met deeg beklede bakblik  
en leg de asperges om en om erop  
vouw de rand van het deeg om  
bak de taart in 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200°.



deze is gemaakt met doperwtjes