



Aspergesigaren



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Het Vintage Tea Party Jaar'

ISBN 9789059564961
Fontaine Uitgevers
Auteur: Angel Adoree

Krokant, zoutig, rokerig, zoet en sappig. Deze aspergesigaren zijn niet te versmaden en je zult de smaken willen inhaleren als bij echte sigaren. Maar deze zijn gezonder. Ze zijn het lekkerst als het deeg nog knapperig is, maar ook uren later zijn ze nog heerlijk!



ASPERGESIGAREN



4 ansjovisfilets in olie, uitgelekt en gesneden
60 ml kookroom

1 eetl. fijngeraspte parmezaan
1-2 theel. citroensap, naar smaak
zwarte peper

6 vellen filodeeg (34 x 30 cm), gehalveerd
(heb je filodeeg van een andere afmeting, zorg dan voor 12 vergelijkbare rechthoeken)
bloem, voor het bestuiven

4 plakjes prosciutto, in de lengte in drieën gesneden
12 groene asperges, schoongemaakt, geblancheerd en uitgelekt
olijfolie, voor het bestrijken

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2 Stamp de ansjovis, room, parmezaan, het citroensap en wat peper in een vijzel tot een pasta.
- 3 Leg 1 filorechthoek op een met bloem bestoven werkvlak met een korte kant naar je toe. (Dek de rest van de deegvellen af met een vochtige theedoek.) Spreid 1 theelepel van de pasta op een korte kant van de rechthoek, leg er een plakje prosciutto op en dan een asperge. Bestrijk het deeg met olie en rol het strak op rond de vulling. Maak zo 12 sigaren. Leg ze op de bakplaat met steeds 2-3 cm ertussen en bestrijk ze met nog wat olie. Bak ze in 10-12 minuten krokant en lichtbruin.