

Aspergetaart met blauwe kaas en daslook

Daslook (*Allium ursinum*) is een plant uit de lookfamilie, waartoe ook knoflook, ui en bieslook behoren. In het wild is dit een zeldzame plant in zowel Nederland als België. De soortaanduiding *ursinum* komt van het oude bijgeloof dat beren zich na hun winterslaap meteen op deze plant storten. Terecht, want hij is erg lekker. En een stuk pittiger dan bieslook!

Jaren terug werd de plant door vrijwel alle tuingoeroes aangeraden als een interessante stinzenplant en bodembedekker in koele schaduw. Tegenwoordig waarschuwt ieder weldenkend tuinmens voor deze opdringerige plant. Wij hadden daslook inmiddels allang aangeplant - braaf de genoemde adviezen opvolgend - en de groeikracht in de praktijk ervaren! Eenmaal in de tuin gevestigd is hij niet meer uit te roeien en verovert hij jaarlijks meters op de concurrentie. Groot voordeel is wel dat hij zevenblad prima de baas blijft. En wij vinden daslook veel lekkerder!

Ingrediënten

- 1 kg witte asperges
- 100 ml slagroom
- 100 gr blauwe kaas (Saint Agur is erg lekker)
- 3 eieren
- een flinke hand daslookbladeren
- 5 vellen filodeeg, ontdooid
- Olijfolie

een rechthoekige ovenschaal (20x25 cm), ingevet kwastje



Bereiding

1. Schil de asperges vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtige harde uiteinden (circa 3 cm).
2. Breng in een ruime pan water met wat zout naar smaak aan de kook en kook hierin de asperges 5-10 minuten.
3. Roer de slagroom om met de kaas, de eieren en de kleingesneden daslook. Breng op smaak met peper (wees zuinig met zout).
4. Verwarm de oven voor op 200 graden.
5. Vouw het filodeeg voorzichtig uit, bekleed de ovenschaal met een velletje, bestrijk het met het kwastje dun met olijfolie en leg hierop het volgende velletje. Bestrijk elk vel licht met olijfolie.
6. Leg de asperges met de kopjes om en om op het filodeeg en schenk hierover het kaasmengsel.
7. Bak de aspergetaart in het midden van de oven in 35 minuten goudbruin en gaar.

Serveertip

Serveer met een frisse tomatensalade.