# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Aspergetaart met lente-uitjes van Jamie Oliver**

Nodig:

300 gram korstdeeg (zie recept)

1 middelgroot eiwit, licht geklopt, voor het bestrijken

10 lente-uitjes, boven- en onderkant afgesneden

20 gram boter

zout

zwarte peper

350 gram groene asperges, onderkant afgesneden, onderste deel geschild

2 grote eieren, plus 2 grote eidooiers

250 ml room

100 gram middelsterke cheddar, geraspt

Bereiding:

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een cirkel van 3 mm dik. Leg het in een ronde taartvorm met losse bodem van 23-24 cm doorsnee en 2-3 cm diep; laat een stukje over de rand hangen. Zet de deegvorm minstens 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed het deeg met bakpapier en strooi bakbonen in de vorm. Bak de deegvorm 15-20 minuten. Verwijder het bakpapier en de bakbonen, en bak de vorm nog 5 minuten. Laat de deegvorm enigszins afkoelen. Snijd het overtollige deeg langs de randen bij. Bestrijk de binnenkant van de deegvorm met eiwit en laat het geheel afkoelen terwijl u de vulling bereidt. Zet de oven op 180 graden. Snijd de lente-uitjes in schuine ringen. Smelt de boter in een pan en bak de lente-uitjes met wat zout en peper op middelhoog vuur tot ze zacht, maar niet bruin zijn. Laat ze enigszins afkoelen. Blancheer de asperges 2-3 minuten in een pan kokend water met wat zout; ze horen nog enigszins knapperig te zijn. Giet ze af, spoel ze af met koud stromend water en laat ze goed uitlekken. Snijd ze overlangs doormidden. Klop de eieren, eidooiers en room in een kom. Voeg driekwart van de cheddar en flink wat zout en peper toe. Strooi de helft van de resterende cheddar over de deegbodem en strooi er een laagje lente-uitjes over. Leg de asperges erop en schenk voorzichtig het roommengsel erbij tot het net onder de rand komt. Strooi de resterende cheddar erover en bak de taart 35-45 min., tot de vulling gestold en de bovenkant goudbruin is. Laat de taart enigszins afkoelen in de vorm. Serveer de taart warm of op kamertemperatuur.