



Flensjestaart met asperges

Ingrediënten voor 15 personen:

- 32 asperges
- 500 gr sinaasappelmarmelade
- 4 el sinaasappel likeur
- 4 el sinaasappelsap
- 1,5 l melk
- 5 eieren
- ca. 600 gr bloem
- poedersuiker
- aardbeien
- zout
- boter om in te bakken

Bereiding:

Kook de asperges 2 minuten en laat daarna 20 minuten nagaren in de bouillon. Haal ze uit de bouillon en snij ze half door.

Verwarm de sinaasappelmarmelade met de sinaasappellikeur en de sinaasappelsap. Schenk dit over de asperges. Laat dit 10-15 minuten intrekken en haal de asperges eruit. Bewaar de sinaasappelmarmelade , want deze wordt nog gebruikt.

Maak beslag van melk, eieren bloem en zout. Smelt klontje boter en bak van het beslag kleine pannenkoekjes. Houd de pannenkoekjes warm.

Smeer een flensjes in met ene beetje sinaasappelmarmelade en leg hier de halve asperges op. Leg daarop weer een flensje besmeerd met sinaasappelmarmelade. Ga door tot je drie taartjes hebt van gelijke hoogte. Bestrooi met poedersuiker en gaarne met aardbeien.

Opdiene:

Snij ieder taartje in vieren een plaats op ieder bord een kwart. Dien op.