

Bladerdeeg-asperges met roomkaas

totale tijd **30 min.** 10 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.945 kJ / 945 kcal

Vetten: **68 g** Eiwitten: **18,5 g**
Koolhydraten: **69 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

1 bos(je)	groene asperges
1 el	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
2 el	witte sesamzaadjes
200 g	bladerdeeg
130 g	naturel roomkaas
4 el	<u>Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook</u>
1 el	zwarte sesamzaadjes
1	ei

VOORBEREIDING

Stap 1

1 bos(je) groene asperges - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **2 el** witte sesamzaadjes
Was de asperges en breek of snijd de houtige uiteinden (ongeveer 2-3 cm) eraf. Als de stengels dik zijn, schil dan voorzichtig het onderste deel. Dep ze droog, bestrijk ze met Kikkoman sesamolie en wentel ze vervolgens door de witte sesamzaadjes.

Stap 2

200 g bladerdeeg - **130 g** naturel roomkaas - **2 el** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook
Meng de roomkaas met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met Honing & Rooksmaak en smeer dit mengsel uit over het vel bladerdeeg. Snijd het deeg in 4 lange repen en wikkel elke reep om een paar asperges.

Stap 3

1 el zwarte sesamzaadjes - **1** ei - **2 el** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus met Honing & Rook
Leg de ingepakte asperges op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze met losgeklopt ei en bestrooi ze met de zwarte sesamzaadjes. Bak ze 20 minuten op 200 °C. Serveer met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus met Honing & Rooksmaak