



‘Verloren brood’-rolletjes met asperges



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

12 sneden brood (vierkant)

boter

100 gram geraspte kaas

12 asperges (wit of groen, geschild en gaargekookt)

4 eieren

2 deciliter melk

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de korsten van het brood en rol elk sneetje plat met een deegroller.
- 2.** Bestrijk één kant met boter. Bestrooi met geraspte kaas en leg er een asperge op. Rol goed op en druk dicht. Klop de eieren los met de melk.
- 3.** Breng op smaak met peper en zout. Wentel elk rolletje in de eieren en bak gaar in een braadpan met boter.