

# lekkere lente flensjes

Maak een verrukkelijk mengsel van groene asperges, romige ricotta en geraspte Old Amsterdam en vul daar zelfgebakken flensjes mee. Geef ze als bijzonder voorgerecht of als lekker hapje bij een glas wijn.



flensjes met Old Amsterdam, ricotta en groene asperges  
hapje of voorgerecht (12-16 flensjes)

Klop een glad beslag van **150 g bloem**, **2 eieren**, **300 ml halfvolle melk**, 50 ml water en wat zout. Klop **60 g gesmolten boter** door het beslag. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en bestrijk voor het bakken dun met wat extra boter. Bak 12-16 flensjes.

Verwarm de oven voor op 185°C. Kook **2 pakjes puntasperges** in 1-2 min. beetgaar, spoel koud af en dep ze droog.

Meng **375 g ricotta** met **2 eierdooiers**, **75 g versgeraspte Old Amsterdam** en **3 el gemengde kruiden** (bijv. peterselie, kervel, dragon en bieslook) en breng op smaak met peper en evt. zout. Klop **2 eiwitten** stijf en spatel ze door het kaasmengsel.

Bestrijk de flensjes voor de helft met het kaasmengsel. Verdeel daarover de asperges en vouw de flensjes 2 keer dubbel. Leg ze op een ingevette bakplaat, bestrooi met **50 g versgeraspte Old Amsterdam** en gratineer de flensjes in 5-6 min. goudbruin in het midden van de oven. Garneer met extra tuinkruiden. Bereiden ± 40 min / oven ± 10 min.

