# Tarte flambé met rode biet spekjes en asperges

*en attente de traduction Française*



## Ingrédients

- 300g Ardo Groene asperges
- 300g Ardo Witte asperges
- 200g Ardo Rode biet spekjes
- 150g Ardo Lenteajuin
- 100g Ardo Rode ajuinschijven
- 10 pizzabodems
- 500g zure room
- 30 kwarteleitjes
- 50g waterkers
- Olijfolie
- Peper en zout

## Méthode

1. Stoom de asperges kort tot de gewenste textuur en spoel ze koud. Snij ze daarna in gelijke stukken.

2. Breng de zure room op smaak met peper en zout en besmeer de pizzabodem ermee.
3. Werk de pizza verder af met de lenteajuin, rode ajuin, de asperges en de rode biet spekjes.
4. Besprenkel de pizza met wat olijfolie en bak in een hete oven 200°C voor 8-10 min.
5. Voeg na 6-8 minuten bakken de kwarteleitjes toe.
6. Werk af wat waterkers en serveer.

## Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be