‘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.**