Киш со бели аспарагуси и шеќерец

Состојки

- 500 гр бели аспарагуси
- 100 гр шеќерец
- 100 гр чери домати
- 1 лажица сончогледово масло
- 80 гр мисиркина шунка
- 1 пакет THOMY Hollandaise сос
- 2 жолчка
- 2 лажици презла
- 1 лажичка путер
- 270 гр лиснато тесто
- 50 гр рендан ементалер

Упатство

1. Загрејте ја рерната на 180 °C (горно/долно загревање) или 150 °C ако користите рерна со вентилатор.

2. Измијте и излупете ги аспарагусите, па исечете ги дијагонално на парчиња долги околу 3 cm. Исчистете и измијте го шеќерецот, па и него исечете го дијагонално. Измијте ги чери доматите и пресечете ги на половина.

3. Загрејте сончогледово масло во тава. Пржете ги аспарагусите и шеќерецот околу 3–4 минути, потоа извадете ги и оставете ги да се изладат.

4. Исечете ја мисиркината шунка на ленти.

5. Во сад измешајте го THOMY Hollandaise сосот со жолчките и презлата. Додајте ги аспарагусите, шеќерецот, чери доматите и мисиркината шунка, па нежно промешајте.

6. Подмачкајте калап за киш со путер и обложете го со лиснато тесто. Рамномерно распоредете ја зеленчуковата смеса врз тестото. Посипете со рендан ементалер и печете околу 25 минути.

7. Послужете со мешана зелена салата.

52 Мин

4

Јаглехидрати	62.76 g
Енергија	762.85 kcal
Масти	48.94 g
Протеини	18.51 g