


Quiche brocccoli, groene asperges & Old Amsterdam

Hoofdgerecht 2 personen



 40 – 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 1 broccoli
- 100 gr groene aspergetips
- 1 rode ui
- 100 gr Old Amsterdam, geraspt, of andere pittige kaas
- 5 eieren
- 200 gr crème fraîche
- grof zeezout
- peper en zout
- verse rozemarijn, enkele takjes
- olijfolie
- boter om in te vetten

ZO MAAK JE HET:

1. Zet een pan met een laagje water op het vuur en breng aan de kook.
2. Snijd de roosjes van de broccoli en kook deze vijf minuten voor, spoel daarna af onder koud water en laat uitlekken in een vergiet.
3. Verwarm intussen je oven voor op 200 graden en bedek een bakplaat met bakpapier.
4. Strooi hier de groene aspergetips overheen en besprenkel met ruim olijfolie.
5. Strooi er wat takjes rozemarijn over en kruid met grof zeezout, bewaar twee takjes voor later.
6. Rooster de groene aspergetips 15 minuten in de voorverwarmde oven.
7. Haal intussen de plakjes deeg voor hartige taart uit de vriezer en smeer vast een springvorm (Ø 23 cm) in met wat boter.
8. Rek de plakjes deeg wat uit als ze zacht zijn geworden en leg er eentje op de bodem van de springvorm.
9. Verdeel de andere vier plakjes over de rand van de springvorm zodat de bodem geheel bedekt wordt.
10. Prik er met een vork gaatjes in en laat even staan.
11. Pel de rode ui en halveer deze, snijd vervolgens in halve ringen.
12. Verdeel de gesneden rode ui over de bodem van de springvorm.
13. Haal na 15 minuten de groene aspergetips uit de oven en verwijder de takjes rozemarijn.
14. Verdeel de groene aspergetips ook over de bodem van de springvorm.
15. Ris de naaldjes van twee nieuwe takjes rozemarijn en hak fijn met een koksmes, strooi over de groene asperges.
16. Verdeel hier de uitgelekte broccoliroosjes over en breng op smaak met versgemalen peper en zout.
17. Strooi daar vervolgens de geraspte Old Amsterdam overheen.
18. Breek nu de vijf eieren boven een mengkom en voeg hier de crème fraîche aan toe.
19. Kruid ruim met peper en zout en klop met een garde tot een glad mengsel, giet het eiernmengsel voorzichtig over de inhoud van de springvorm.
20. Klap nu de over de rand hangende stukken deeg naar binnen en leg over de inhoud van de springvorm.
21. Bak de quiche 25 minuten in de voorverwarmde oven en serveer direct.

Let op, de gekookte broccoliroosjes kunnen nog wat vocht afgeven tijdens het snijden van de quiche. Hoe eerder je de broccoliroosjes kookt hoe beter ze kunnen uitlekken. De smaak van deze quiche wordt er trouwens niet minder door.