


Quiche groene asperges en zwarte olijven

Hoofdgerecht 2 personen



 30 – 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 50 gr Gruyère kaas
- 200 ml slagroom
- 2 tl gedroogde tijm
- peper
- zout
- boter
- 2 eieren
- 200 gr groene asperges
- 4 plakken hartige taartdeeg
- 20 zwarte olijven

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden hete lucht.
2. Haal de plakjes hartige taart deeg uit de vriezer, haal van elkaar af en laat deze op het aanrecht ontdooien.
3. Ontpit eventueel de zwarte olijven.
4. Klop de eieren luchtig op met een handmixer.
5. Voeg de slagroom toe en mix kort door.
6. Snijd de Gruyère kaas in kleine blokjes en voeg toe aan het beslag.
7. Voeg de tijm en eventueel naar smaak peper en zout toe aan het beslag.
8. Meng alles door met een lepel.
9. Vet de vorm in met een beetje boter.
10. Beleg de bodem met $\frac{3}{4}$ van de plakjes hartige taart deeg.
11. Doe dit een klein beetje over elkaar heen en neem eventueel een stukje van de randen van de bakvorm mee.
12. Snijd het laatste plakje in 6 gelijke repen, die je vervolgens op de randen "plakt". Vergeet deze niet goed aan de bodem te drukken.
13. Prik tot slot met een vork een aantal gaatjes in de bodem.
14. Giet het ei-slagroom mengsel in de vorm.
15. Verwijder ca. 2 cm van de onderkant van de groene asperges en leg deze op het mengsel.
16. **Let op**, niet te veel aanduwen!
17. Verdeel de olijven over de vorm en zet de quiche voor 20-25 minuten in de voorverwarmde oven.

TIP: Deze quiche groene asperges is zowel lekker om warm als koud te serveren.

