

Quiche met hartige asperges

Hoofdgerecht 2 personen



🕒 40 – 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 6 plakken bladerdeeg
- 2 el boter
- 3 rode uien
- 250 gr witte asperges
- 250 groene asperges
- 1 ei
- 100 gr geraspte geitenkaas
- peper
- zout
- 2 takjes tijm
- bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Als je dit recept met witte en groene asperges maakt schil je eerst de witte asperges.
4. Snijd van alle asperges de onderste 2 cm af.
5. Verwarm de boter en stoof de ui en tijm glazig.
6. Bestrooi met zout en peper
7. Breng water aan de kook met een beetje zout erin.
8. Kook de asperges ongeveer 10 minuten en giet ze af.
9. Laat ze goed uitlekken op een keukenpapiertje
10. Leg op een plaat bakpapier en smeer deze in met zachte boter, leg hierop de bladerdeegplakjes of beleg, op deze wijze een cakeblik.
11. Druk de randen goed aan en vouw de buitenste rand 1 cm om.
12. Verdeel de ui over het deeg en leg de asperges er op.
13. Strooi hier peper over.
14. Bak de taart in ongeveer 20 minuten gaar.
15. Laat de taart even een beetje afkoelen voor je hem serveert.
16. Door het bakpapier is deze makkelijk uit het bakblik te krijgen.