


Quiche witte asperges

Hoofdgerecht 2 personen



 30 – 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1000 gram witte asperges
- 8 plakken roomboter bladerdeeg
- 250 ml crème fraîche
- 100 gr geraspte jonge kaas
- 1 el peterselie
- 1 snufje foelie
- 4 eieren
- peper
- zout

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C
2. Schil de asperges tweemaal rondom met een dunschiller, snijd het onderste stukje van 2 cm eraf.
3. Snijd de rest van de asperges in stukjes van ± 6 cm.
4. Kook ze in een pan met kokend water met wat zout in 15 minuten beetgaar.
5. Laat ze goed uitlekken.
6. Vet een quichevorm (ø 22 cm) in met wat zachte boter.
7. Bekleed de bakvorm met het bladerdeeg, zorg dat ook de rand van de vorm bedekt is met deeg.
8. Klop de crème fraîche los met de eieren, de helft van de geraspte kaas en peterselie, maak het mengsel op smaak met wat foelie, versgemalen peper en zout en zet het even weg.
9. Vul de quiche met de goed uitgelekte aspergestukjes, schenk hier het room/eimengsel op en bestrooi het geheel tenslotte met de overgebleven geraspte kaas.
10. Bak de aspergequiche in het midden van de voorverwarmde oven in ± 35 minuten goudbruin en gaar.

TIP: Heb je nog wat spinazie in de koelkast. Voeg deze dan gerust toe.