



HET WITTE GOUD

Miniquiches met geroosterde asperges en daslook

2 PERSONEN

⌚ 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 witte asperges
- 🍴 ½ el olijfolie
- 🍴 2 plakjes roomboterbladerdeeg diepvries, ontdooid
- 🍴 1 el daslook bieslook + ½ geperst teentje knoflook
- 🍴 1 eieren
- 🍴 1 el crème fraîche
- 🍴 1 el geraspte Goudse jong belegen kaas

MATERIAAL: ovenschaal, 2 eenpersoons taartvormpjes 14 cm Ø, ingevet

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de asperges en snijd het houtige uiteinde af.
3. Snijd elke asperge in 2 stukken en leg ze – in één laag – in een passende ovenschaal.
4. Besprenkel ze met de olijfolie.
5. Rooster de asperges in de oven beet- gaar in ± 30 minuten.
6. Dikke asperges vragen iets meer tijd: controleer de gaarheid door met de punt van een scherp mes in de asperge te prikken.
7. Het mes moet er makkelijk inglijden.
8. Laat de geroosterde asperges afkoelen tot kamertemperatuur.
9. Laat intussen het deeg op kamertemperatuur ontdoien.
10. Rol de plakjes iets groter uit en bekleed de vormpjes ermee.
11. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
12. Hak de daslook fijn. Klop de eieren met de crème fraîche en de kaas los.
13. Klop de daslook met zout en peper naar smaak erdoor.
14. Schenk het eimengsel op de deegbodems.
15. Leg de geroosterde asperges in het eimengsel.
16. Bak de quiches laag in de oven in 20-25 minuten goudbruin en gaar.



BRON: deliciousmagazine.nl