



## HET WITTE GOUD

### Quiche met asperges en gerookte zalm

**2 PERSONEN**

⌚ 75 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 400 g witte asperges
- 🍴 200 g crème fraîche
- 🍴 200 g gerookte zalm
- 🍴 50 g geraspte oude kaas
- 🍴 5 eieren
- 🍴 2 flinke handen verse spinazie
- 🍴 1 rol quichedeeg
- 🍴 1 bosje dille
- 🍴 1 witte ui
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 zout
- 🍴 versgemalen peper naar smaak

**MATERIAAL:** hapjespan, bakplaat, quicheshotel

#### ZO MAAK JE HET:

1. Haal het quichedeeg uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen.
2. Schil de witte asperges zorgvuldig met een dunschiller en snijd het houtachtige uiteinde eraf.
3. Snijd de rest in stukken van ongeveer 5 centimeter.
4. Blancheer de stukjes in licht gezouten kokend water gedurende 3 tot 4 minuten, tot ze net beetbaar zijn.
5. Giet ze af en laat uitlekken.
6. Snipper de witte ui in dunne partjes.
7. Was de spinazie en laat goed uitlekken.
8. Hak de blaadjes van de dille fijn; houd een paar takjes apart voor de garnering.
9. Klop in een grote kom vijf eieren los.
10. Voeg de crème fraîche toe, samen met de fijngehakte dille, de rasp van een halve citroen, een mespunt zout en een royale snuf versgemalen peper.
11. Meng goed door elkaar.
12. Rol het quichedeeg uit en leg het met bakpapier en al in een lage quichevorm.
13. Druk het deeg goed aan in de vorm en snijd de randen netjes bij.
14. Prik met een vork enkele gaatjes in de bodem om luchtballen te voorkomen.
15. Verdeel de aspergestukjes, doperwten, witte ui en spinazie gelijkmatig over de bodem van de quiche.
16. Schenk het eimengsel er voorzichtig overheen.
17. Scheur de gerookte zalm in grove stukken en verdeel deze over de bovenkant.
18. Druk ze lichtjes in het eimengsel.
19. Bestrooi tot slot met de geraspte kaas.
20. Schuif de vorm in het midden van de oven en bak de quiche in 50 tot 55 minuten gaar.
21. Controleer na 20 tot 25 minuten of de bovenkant begint te kleuren; dek dan losjes af met aluminiumfolie om verbranden te voorkomen.
22. Haal de quiche uit de oven en laat 5 tot 10 minuten afkoelen voordat je hem aansnijdt.
23. Garneer eventueel met de achtergehouden dille.

**BRON:** [noorderland.nl](http://noorderland.nl)

