



HET WITTE GOUD

Witte asperge quiche met ei en gerookte zalm

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 rol super croissantsdeeg
- 🍴 7 eieren
- 🍴 200 g zuivelspread knoflook & kruiden
- 🍴 100 g gerookte zalm
- 🍴 400 g witte asperges

MATERIAAL: quichevorm Ø 24 cm

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht).
2. Verwijder de harde onderkanten van de asperges, schil ze rondom en snijd in stukken van 2 cm.
3. Vet de bodem en de randen van de quiche- of taartvorm (Ø 24 cm) in met 1 el zonnebloemolie en bekleed met het croissantdeeg.
4. Klop 4 eieren los met de zuivelspread en peper naar smaak.
5. Verdeel de asperges over de bodem en schenk het eimengsel erover.
6. Dek de quiche af met aluminiumfolie en bak 30 minuten in de oven.
7. Kook intussen 2 eieren in 8 minuten hard.
8. Laat ze onder koud stromend water schrikken, pel ze en hak grof.
9. Maak van de rest van het deeg 8 mini-croissants.
10. Splits het laatste ei en klop de eidooier los (het eiwit wordt niet gebruikt).
11. Neem na 30 minuten de quiche voorzichtig uit de oven en verwijder de folie.
12. Bestrijk de mini-croissants rondom met het eigeel en plak ze vast op de deegrand.
13. Bak de quiche nog 8-10 minuten tot de vulling gaar is en croissantjes goudgeel zijn.
14. Haal de quiche uit de oven en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
15. Garneer met het ei en de zalm.

TIP: Super lekker, vooral het croissantdeeg geeft een lekkere aparte smaak. Een aanrader!

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

