



Quiche met groene asperges, mozzarella en spekjes

2 PERSONEN

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥩 200 g spekblokjes
- 🥞 6 tot 8 plakjes bladerdeeg
- 🌿 350 g groene asperges
- 🥚 4 eieren
- 🥛 250 ml crème fraîche
- 🧀 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 🍅 1 bol (buffel)mozzarella
- 🍅 2 tomaten

MATERIAAL: quichevorm Ø 22 cm, bakpapier, keukenpapier, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven vast voor op 175°C.
2. Klop 4 eieren los met de crème fraîche en beetje gemalen Parmezaanse kaas.
3. Dit is je basis.
4. Bak de spekjes uit in een koekenpan en laat ze uitlekken op wat keukenpapier.
5. Grill de asperges in een grillpan.
6. Snijd twee tomaten in zo dun mogelijke plakjes.
7. Meng de spekjes met het ei-crème fraîche mengsel.
8. Bekleed een quichevorm met bakpapier en bladerdeeg.
9. Giet de spek-ei-crème fraîche-vulling op de bodem.
10. Verdeel daarover de gegrilde asperges en plakjes tomaat.
11. Maak af met stukjes gescheurde mozzarella.
12. Zet de quiche 45 minuten in de oven op 175°C.
13. Zet de oven dan op 100°C en laat nog een 15 minuten erin staan.
14. Haal de quiche daarna voorzichtig eruit, wacht 2 minuten en haal, indien je een springvorm hebt gebruikt, de ring los.
15. Snijd in mooie punten en serveer.

BRON: culy.nl

