



## Hartige taartjes met groene asperges en twee kazen

**2 PERSONEN**

🕒 25 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 5 plakjes hartig taartdeeg
- 🍴 50 g boter
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 10 takjes tijm
- 🍴 60 g zure room
- 🍴 250 ml slagroom
- 🍴 3 eieren
- 🍴 1 tl zout
- 🍴 zwarte peper
- 🍴 200 g groene asperges
- 🍴 2 el fijngehakte bieslook
- 🍴 30 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 🍴 30 g Gruyère, geraspt (of een andere pittige kaas)

**MATERIAAL:** 6 taartvormpjes Ø 10 cm, deegroller, bakpapier en blindbakbonen

**ZO MAAK JE HET:**

1. Laat het deeg ontdooien en verwarm je oven voor op 200 graden.
2. Smelt de helft van de boter en snijd ondertussen de ui in ringen en de knoflook fijn.
3. Fruit op laag vuur de ui in de boter en voeg de knoflook toe wanneer de ui glazig begint te worden.
4. Breng op smaak met peper, zout en de helft van de tijm.
5. Vet de quichevormpjes in met de resterende boter.
6. Leg de plakjes deeg op elkaar op een met bloem bestoven werkvlak en rol uit met een deegroller tot een grote lap deeg.
7. Bedek de vormpjes met het deeg en prik gaatjes in de bodem met een vork.
8. Bedek met bakpapier en blindbakbonen en bak 10 minuten voor.
9. Laat iets afkoelen en kluts ondertussen de zure room met de slagroom, eieren, zout en peper naar smaak los.
10. Snijd de groene asperges in twee of drie stukjes, zodat ze in de vormpjes passen.
11. Verwijder het bakpapier met de blindbakbonen en verdeel de rode ui over de bodems.
12. Leg hierop de groene asperges om en om met de kopjes naar boven, en bewaar per taartje één topje.
13. Giet voorzichtig het eimengsel over de asperges en verdeel hierover de bieslook, resterende tijm, Parmezaan, Gruyère en sluit af met het overgebleven topje.
14. Bak de hartige taartjes met groene asperges in 20 minuten gaar en goudbruin in de oven.
15. Check na 15 minuten of de bovenkant niet te bruin wordt en dek anders af met aluminiumfolie.

**TIP:** Wil je de hartige taartjes serveren in een grotere vorm? Dat kan zeker! Volg dan het recept, maar verdeel het deeg over een taartvorm met een doorsnee van 22 centimeter en bak in ongeveer 25 minuten gaar.

**BRON:** [culy.nl](https://www.culy.nl)

