



Mini-quiches met doperwten en groene asperges

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 10 vellen deeg voor hartige taart, ontdooid
- 🥄 150 ml slagroom
- 🥄 2 eieren
- 🥄 40 g Emmentaler, geraspt + extra om te bestrooien
- 🥄 10 g bieslook, fijngehakt
- 🥄 peper en zout
- 🥄 paneermeel
- 🥄 100 g doperwten
- 🥄 10 groene asperge tips

MATERIAAL: muffinvorm met 12 holtes

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Smeer de muffinvorm in met een beetje olie.
3. Leg vervolgens de ontdooid vellen taartdeeg in de muffinvorm en druk goed aan.
4. Snijd de randen van het deeg af.
5. Klop de eieren los en voeg de slagroom toe.
6. Doe ook de geraspte Emmentaler en fijngehakte bieslook erbij en meng het geheel goed.
7. Breng de vulling op smaak met zout en peper en meng opnieuw.
8. Strooi paneermeel over de bodem van de vellen taartdeeg, zodat de bodem niet nattig wordt.
9. Verdeel vervolgens de doperwten over de mini quiches.
10. Giet het eiermengsel over de doperwten.
11. Leg daarna de groene aspergetips erbovenop en voeg nog wat extra geraspte kaas toe.
12. Zet de mini quiches 25 minuten in de oven, of tot ze goudbruin en gaar zijn.
13. Laat iets afkoelen voordat je ze uit de muffinvorm haalt.
14. Laat daarna verder afkoelen op een rekje.

TIP: Je kunt de quiches warm én koud serveren.

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

