



## Quiche met groene asperge en dille

**2 PERSONEN**

🕒 35 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🥬 200 g groene asperges
- 🥬 400 g cottage cheese
- 🥬 8 vellen bladerdeeg
- 🥬 10 eieren
- 🥬 2 tl dille, gedroogd of vers
- 🥬 peper en zout
- 🥬 vloeibare boter

**MATERIAAL:** quichevorm Ø 20 cm

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Was de asperges en snijd de onderkant eraf.
3. Indien je kleine asperges gebruikt, kun je deze in zijn geheel gebruiken.
4. Gebruik je grote, snijd dan in kleinere stukjes.
5. Klop in een kom de eieren los.
6. Voeg hierbij de cottage cheese.
7. Breng op smaak met peper, zout en dille.
8. Meng goed door.
9. Laat de vellen bladerdeeg ontdooien.
10. Vet de quiche vorm in met boter.
11. Verdeel de vellen bladerdeeg over de quiche vorm en prik een paar gaatjes in het bladerdeeg.
12. Giet het eimengsel in de quiche vorm.
13. Leg hier de asperges in en maal er nog een beetje verse peper overheen.
14. Bak de quiche af in ongeveer 25 minuten.

**TIP:** Een heerlijke brunch, lunch of diner recept.

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

