



## Quiche met groene asperges en zachte geitenkaas

**2 PERSONEN**

🕒 75 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🥣 6 plakjes deeg voor hartige taart
- 🥬 500 g groene asperges
- 🥛 250 ml kookroom
- 🥚 5 eieren
- 🧀 125 g geitenkaas
- 🧅 1 rode ui
- 🍋 1 citroen
- 🍞 1 el paneermeel
- 🌿 snuf tijm
- 🌶️ snuf peper en zout

**MATERIAAL:** springvorm Ø 24 cm, bakpapier

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Laat de plakjes deeg ontdooien.
3. Snijd de onderste 2 cm van de asperges en schil indien nodig de dikke groene asperges.
4. Kook de asperges in een pan met ruime hoeveelheid water ca. 4 minuten.
5. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in.
6. Bekleed de vorm met de plakjes deeg en druk de randen goed tegen elkaar aan.
7. Prik gaatjes in de bodem van deeg en bestrooi met paneermeel.
8. Hierdoor wordt eventueel vocht opgenomen en de bodem niet snel vochtig.
9. Snijd de rode ui in dunne ringen.
10. Klop de eieren los in een grote kom.
11. Voeg de kookroom, tijm, peper, zout en rasp van de citroen toe en klop erdoor.
12. Voeg de uienringen toe en de geitenkaas in stukjes (bewaars een paar voor bovenop).
13. Verdeel de helft van de asperges over de bodem van de springvorm. P
14. assen ze niet geheel in de lengte erin?
15. Dan kun je ze ook een keer doorsnijden.
16. Giet de helft van het eiermengsel er over.
17. Verdeel de laatste asperges erover en giet als laatste de rest van het mengsel er over.
18. Bestrooi de bovenzijde met de rest van de geitenkaas.
19. Bak de quiche met asperges ca. 45 minuten in de oven tot hij gaar en iets goudbruin is aan de bovenzijde.

**TIP:** De volgende dag opwarmen? Doe hem eventueel eerst 3 minuten in de magnetron en daarna in de oven met een stuk aluminiumfolie er over. Verwijder deze de laatste minuten.

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

