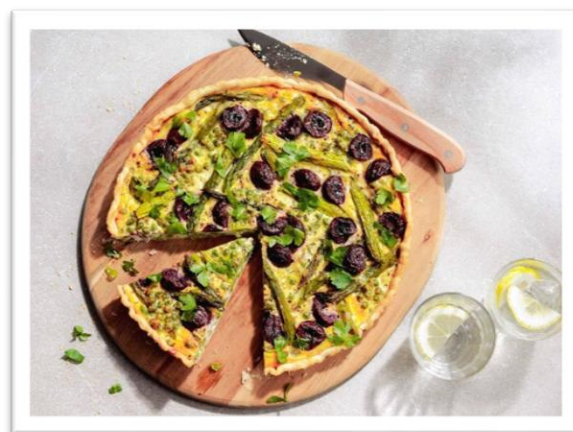




Hartige taart van asperge met geitenkaas en kersen



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 25 + 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g tuinerwten, diepvries
- 🍴 230 g koelvers hartig taartdeeg
- 🍴 350 g verse groene asperges
- 🍴 4 middelgrote scharreleieren
- 🍴 250 g ricotta
- 🍴 100 g verse geitenkaas naturel 45+
- 🍴 1 el gedroogde tijm
- 🍴 100 g verse kersen
- 🍴 5 g verse platte peterselie

MATERIAAL: bakpapier, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø, blindbakkvulling

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Laat de tuinerwten ontdooien.
3. Bekleed de quichevorm met het taartdeeg en prik met een vork gaatjes in de bodem.
4. Bekleed het deeg met bakpapier en verdeel de blindbakkvulling erover.
5. Bak ca. 20 minuten in de oven.
6. Verwijder de vulling en het bakpapier en bak nog 5 minuten
7. Haal ondertussen de houtachtige onderkant van de asperges.
8. Halveer de asperges, kook 3 minuten en giet af.
9. Meng de asperges met de tuinerwten.
10. Klop ondertussen met een garde in een ruime kom de eieren los met de ricotta, geitenkaas en tijm.
11. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Ontpit de kersen en halveer eventueel.
13. Haal het deeg uit de oven.
14. Verdeel het asperges-erwtmengsel en de kersen erover.
15. Verdeel het ei-kaasmengsel erover en bak de quiche in ca. 40 minuten in de oven lichtbruin en gaar.
16. Haal uit de oven en laat 5 minuten afkoelen.
17. Snijd de peterselie fijn en strooi over de quiche.

BRON: ah.nl