



Aspergebread met olijven en zongedroogde tomaten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

boter

250 gram groene asperges (in schuine stukken gesneden)

200 gram zelfrijzende bloem

1 eetlepel verse tijm (blaadjes)

peper en zout

3 eieren

100 ml melk

100 ml olijfolie

1 handvol zwarte olijven (ontpit)

100 gram zongedroogde tomaten (grofgesneden)

100 gram geraspte kaas (bv. gruyère)

Bereidingswijze

- 1.** Beboter en bekleed een cakevorm ($\pm 22 \times 10 \times 5$ cm).
- 2.** Kook de asperges kort in lichtgezouten water. Giet af en laat schrikken onder ijskoud water. Dep droog.
- 3.** Meng de bloem met de tijm, peper en zout. Voeg de eieren, de melk en de olie toe. Mix goed.
- 4.** Hou 5 aspergepunten en enkele olijven apart, voeg de rest toe aan het deeg, samen met de zongedroogde tomaten en de $\frac{2}{3}$ ^{de} van de geraspte kaas. Giet in de cakevorm en leg de asperges en olijven boven op. Bestrooi met de rest van de geraspte kaas. Zet 40 minuten in een op op 170 °C voorverwarmde oven. Laat 5 minuten rusten in de vorm en daarna afkoelen op een rooster.