



Quiche met witte asperges



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 rol bladerdeeg (kant-en-klaar)
500 gram witte asperges (geschild)
6 eieren
200 ml volle room
200 ml volle melk
125 gram oude Hollandse kaas (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een taartvorm met het bladerdeeg. Leg hierop een vel bakpapier en vul op met bakparels (of gedroogde rijst, bonen ...). Zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Haal de taartvorm uit de oven en verwijder het bakpapier en de bakparels.
- 2.** Kook de asperges beetgaar in lichtgezouten water en giet ze af. Spoel even onder koud water en laat goed uitlekken. Snij in kleinere stukken.
- 3.** Meng in een kom de eieren met de room, de melk en de kaas. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de asperges over de quiche en overgiet met het eiermengsel. Verlaag de temperatuur van de oven tot 180 °C. Zet de taart in de oven en laat ± 50 minuten garen.