

Quiche met groene asperges

Ingrediënten:

500 gram groene asperges
125 gram crème fraîche
scheutje melk
2 eieren
50 gram geraspte Parmezaan
2 ons plakjes ontbijtspek
verse peterselie
peper/zout/uienpoeder
6 plakjes bladerdeeg

Verder nodig:

Quichevorm 28cm
Bakpapier, deegroller
Koekenpan



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Ontdooi de plakjes bladerdeeg. Snij het onderste stukje van de asperges af. Bak de reepjes spek uit in een koekenpan, laat ze uitlekken op keukenrolpapier. Kook in een bodempje water de asperges in ca 5 minuten gaar, laat ze uitlekken. Bekleed de quichevorm met het bakpapier ([kijk hier hoe je dit het handigst doet](#))

Rol het bladerdeeg uit tot ca 32 cm en bekleed de quichevorm hiermee, zorg voor een opstaande rand van ca 2 cm. Prik gaatjes in de bodem en bak deze 5 minuten voor in de oven. Klop de eieren, melk en crème fraîche los, snij de peterselie fijn. Klop dan de peterselie, peper, zout, uienpoeder en Parmezaan door het mengsel.

Haal de bodem uit de oven en bekleed hem met de uitgebakken spek, leg daarop de asperges en giet het eimengsel er overheen.

Gaar de quiche nog 20 minuten in de oven.

Lekker met een salade en friet.

(Bron: eefkooktzo)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

