

Aspergequiche

Ingrediënten:

- 750 gram geschilde asperges
- 6 plakjes bladerdeeg (diepvries) ontdooid
- 4 eieren
- 200 ml crème fraîche
- 100 gram geraspte kaas
- 2 el peterselie, fijngehakt
- 100 gram slagersachterham
- Ingevette quiche- of taartvorm

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Snijd de asperges in stukken van 3 cm (als het dikkere asperges zijn, ook in de lengte doorsnijden) en kook ze in een bodem water met zout in 15 minuten beetgaar.
- Daarna in een vergiet goed uit laten lekken.
- Bekleed intussen de vorm met het deeg.
- Meng de crème fraîche, de kaas en losgeklopte eieren door elkaar en voeg de peterselie, peper en zout naar smaak toe.
- Beleg de bodem van de quiche met 100 gram slagersachterham.
- Verdeel de asperges daarover en schenk het room-eimengsel daar overheen.
- Bak de aspergequiche in de voorverwarmde oven in 35-40 minuten goudbruin.

Tip: Lekker met een groene salade.

