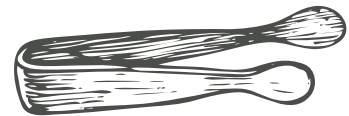
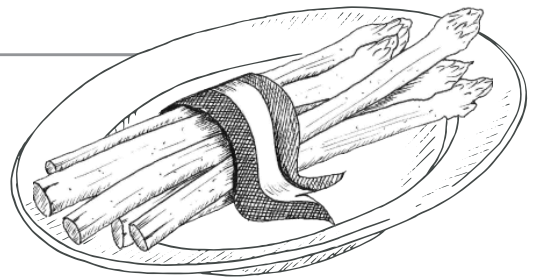


Aspergequiche

Dit heb je nodig

- 5 plakjes bladerdeeg of pak mix voor hartige taart of quiche
- 1 kg asperges
- 4 dl room
- 3 eieren
- 200 gram mager spek (lapjes)
- 200 gr. (Gruyère)kaas
- peper, zout



Dit moet je doen

Gaar de asperges volgens het basisrecept, haal de asperges uit het kooknat en laat ze goed uittekken. Verwarm de oven voor op 220°C (tenzij anders op de pak aangegeven).

Verwarm de lapjes spek even in wat boter in een koekpan, leg ze op de bodem van de taart. Leg de asperges in kransvorm op de bodem en leg er wat plakjes Gruyère op. Klop 3 eieren los in een kom en voeg er - al kloppende - de room, de versgemalen peper en het zout aan toe. Giet de eimassa over de asperges en schuif de vorm 30-40 minuten in de oven.

De quiche kan zowel warm als koud gegeten worden.

