

Aspergequiche

Datum:	23-04-2018
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 500 g verse groene asperges
- 300 g Zeeuws spek
- 16 vellen bladerdeeg
- 30 g verse peterselie
- 8 middelgrote eieren
- 400 ml crème fraî-che
- 200 g geraspte kaas

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verwijder de houtachtige onderkant van de asperges en kook ze in water met zout in ca. 8 minuten beetgaar (let op bij dunnere asperges wordt de kooktijd ook minder). Bak het spek in een koekenpan zonder olie of boter knapperig. Bekleed de ingevette vorm met het deeg en leg de asperges en het spek erop. Snijd de peterselie fijn. Klop de eieren los met de crème fraî-che. Voeg hieraan de kaas, peterselie en peper en evt. zout toe. Schenk het eimengsel over de asperges en het spek. Bak de quiche in ca 35 minuten goudbruin en gaar.