

Quiche met asperges recept

 ± 1 uur

 ± 1.5 uur

 8 personen



Hoera, asperges! De koningin van de groente is weer volop verkrijgbaar. Heerlijk, maar ook wel prijzig als je ze als hoofdmoot van je maaltijd gebruikt. In deze quiche hebben ze ook een glansrol, maar heb je er veel minder nodig: 8 groene en 8 witte. De smaken zijn vrij klassiek, met ham en de romige vulling met eieren, maar dan op een lekker krokante bodem. Eet je geen vlees? Het kan ook prima met gerookte zalm of helemaal vegetarisch met wat extra kaas. Koninklijk wordt deze quiche sowieso!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram bloem;
- 1 theelepel Mill & Mortar Provençaalse Kruiden;
- Snufje + een halve theelepel zout;
- Plasticfolie;
- Deegroller;
- Patisse Quichevorm Geperforeerd (losse bodem) Ø24cm;
- Brand New Cake Bakbonen.

Overige benodigdheden:

- 225 gram ongezouten roomboter, koud;
- 1 eetlepel olijfolie;
- 6 eieren, maat M;
- 2 eetlepels koud water;
- 300 milliliter room;



- 1 theelepel mosterd;
- 2 á 3 takjes peterselie, fijngesneden;
- 8 witte asperges;
- 8 groene asperges;
- 2 lente-uitjes;
- 3 plakken gebraden beenham;
- 15 gram geraspte kaas.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Snijd de roomboter in kleine blokjes.
2. Meng de bloem, blokjes roomboter, 2 eieren, snufje zout en Provençaalse kruiden tot een stevig deeg.
3. Voeg 2 tot 3 eetlepels water aan het deeg toe en kneed tot een stevig, maar soepel deeg.
4. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het deeg 1 uur in de koeling rusten.
5. Bestuif het werkblad met een beetje bloem.
6. Rol het deeg uit tot iets groter dan de quichevorm.
7. Leg het deeg op de vorm en druk het deeg voorzichtig in de vorm.
8. Snijd de randen van het deeg netjes af.
9. Rol van het overige deeg 2 lange deegslierten.
10. Rol de deegslierten in elkaar over de lengte.
11. Leg deze slierten op de rand van de quichevorm en druk ze iets aan.
12. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
13. Leg de quiche 10 minuten in de diepvries.

Het bakken van de quiche:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Leg een vel bakpapier op de quiche en leg hier de bakbonen op.
3. Bak de quiche in ongeveer 10 minuten gaar.
4. Verwijder de bakbonen en het bakpapier.
5. Bak de quiche voor nog 5 minuten.
6. Laat de quiche volledig afkoelen.

Het maken van de vulling:

1. Klop 4 eieren met de room loos.
2. Meng de mosterd, peterselie en halve theelepel zout door het eimengsel heen.
3. Snijd de uiteinden van de asperges af.





-