



Kruidenquiche met witte asperges



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rol bladerdeeg
4 eieren
2 deciliter room
100 gram Délice de Bourgogne (in stukjes gesneden)
peper en zout
4 eetlepels peterselie (fijngesneden)
500 gram witte asperges (geschild en beetgaar gekookt)
1 bakje tuinkers

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een taartvorm met het bladerdeeg. Beleg met een vel bakpapier en bestrooi met bakparels (of gedroogde bonen). Zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de bakparels.
- 2.** Klop de eieren met de room en de kaas tot een homogeen mengsel. Breng op smaak met peper, zout en peterselie.
- 3.** Snij de asperges in schuine stukken en verdeel over de bodem van de taart. Giet hierover het eiermengsel.
- 4.** Zet opnieuw 40 à 45 minuten in de op 200 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Serveer lauw, afgewerkt met plukjes tuinkers.