

Aspergequiche



Groen/Wit
Hoofdgerecht



3 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingredienten

250 gr. bloem
500 gr. witte asperges
fijngehakte kervel
tomaat

125 gr. koude boter
100 ml room
fijngehakte peterselie

500 gr. groene asperges
1 ei
mozzarella

Bereiding

1. Doe de bloem, zout en de boter in een kom en snijd met twee messen de boter in kleine stukjes door de bloem.
2. Zoveel water erdoor roeren tot de bloem is opgenomen en dan vlug een deegbal kneden.
3. Als het deeg te nat is, doe er dan nog wat bloem door.
4. Laat het deeg 1 uur in de koelkast rusten.
5. Rol het deeg uit en bedek de bodem en randen van een beboterde quichevorm.
6. Strooi wat paneermeel op het deeg.
7. Klop de room met het ei.
8. Meng de voorgedaarde uitgelekte asperges hier doorheen, samen met de gehakte kervel en peterselie en breng op smaak met peper en zout.
9. Vul de quiche met dit mengsel.
10. Afgarnen met plakje tomaat, mozzarella en asperge punten.
11. Zet de quiche 45 minuten in een voorverwarmde oven (200 graden).