

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Quiche met asperges



Wit

Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

1 kg. asperges

5 velletjes filodeeg

100 gr.geraspte Hollandse
geitenkaas.

25 gr. boter

15 gr. verse basilicum

125 ml. crème fraiche

3 eieren

versgemalen 4-seizoenen peper

Bereiding

1. De asperges schillen en garen volgens het basisrecept.
2. Filodeeg uitvouwen en vellen met boter bestrijken.
3. Ovenschaal losjes met het deeg bekleden.
4. In de keukenmachine basilicum met crème fraiche pureren, eieren, kaas, zout en peper erdoor mengen.
5. De helft van dit mengsel op de deegbodem schenken, daarop de asperges, om en om geschikt en daarover de andere helft van het mengsel.
6. Quiche in 20-25 minuten goudbruin en gaar bakken.