



Quiche met fijne groene asperges en licht gerookt spek

Brunch, Hoofdgerecht, Snack • oven
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Bladerdeeg
paneermeel
fijne groene asperges
Dunne plakjes licht gerookt spek
crème fraîche
ei
zout, cayennepeper
geraspte kaas (niet te pittig)

Bereiding

Oven verwarmen op 200 graden.
Bladerdeeg in geboterde vorm of bakblik doen.
Het deeg inprikken met een vork en licht bestrooien met paneermeel.
Crème fraîche met ei, zout en cayennepeper mengen.
Asperges wassen en een klein stukje van het uiteinde snijden als het nodig is (wanneer het vezelig aanvoelt)
Asperges en spek op het deeg schikken en daarop het ei-crème mengsel verdelen, bestrooien met kaas.
Plaats in de oven voor 20 à 30 minuten.

Notities

Voor deze quiche hoef je niets vooraf te bereiden. Het bladerdeeg beleggen en in de oven, klaar!

Foto's

