

Asperge Quiche

Bodem;

360 g patentbloem
120 g geraspte Parmezaanse kaas
100 g gezouten roomboter (koud) in blokjes
gesneden
1 eierdooier
4-5 el koud water

Vulling;

scheut olijfolie
1 prei fijngesneden
150 g gerookte ontbijtspek grofgesneden
4 eieren
240 ml slagroom
2 el bieslook fijngesneden
4-5 stuks witte asperges geschild, geblancheerd
en uitgelekt

De taartbodem maken;

1. Doe de bloem, kaas en koude boter in een foodprocessor en draai het een paar tellen tot het mengsel op broodkruimels lijkt. Voeg de eierdooier hieraan toe en alvast 3 el water. Draai de machine tot het deeg samenhangt. Doe zo nodig wat water erbij.
2. Haal het mengsel uit de machine en druk het deeg samen. Maak een rechthoek en wikkel het in vershoudfolie. Zet het deeg in de koeling voor 20 minuten om te rusten.

Verwarm de oven op 190 graden elektrisch. Spray een 20x27 cm quiche vorm met losse bodem in met bakspray.

1. Na het rusten het deeg tussen twee vellen bakpapier uitrollen tot een dikte van ongeveer 3 mm. Bekleed de vorm en laat van de rand iets extra omhoog uitsteken.
2. Ga de taartbodem blindbakken voor 15 minuten. (Blindbakken doe je door een vel bakpapier in het korstdeeg bodem te leggen met daarin bakbonen of rijst voor gewicht). Verwijder de bakbonen en bak de bodem verder voor 10 minuten.
3. Als de bodem iets is afgekoeld, snij overtollig deeg voorzichtig weg.

Ondertussen de vulling maken;

1. Doe een scheut olijfolie in een wok of koekenpan en bak daarin de spek. Voeg de prei hier ook aan toe en bak het mengsel voor een paar minuten. Zet het opzij om af te koelen.
2. Verdeel het spek-prei mengsel in de quiche bodem.
3. Leg de asperges hier overheen (zo nodig bij dikke asperges in de lengte doormidden snijden en leg de platte kant naar beneden).
4. Breng de quiche op smaak met peper en zout.

Verder;

1. Klop de eieren los in een mengkom en roer de slagroom en gesneden bieslook er doorheen. Schenk het mengsel voorzichtig in de quiche bodem.
2. Bak de quiche 25-30 minuten gaar. Laat het minsten 5 minuten rusten voor het aansnijden.