

Recept!

Hartige taart met ham & groene asperges

Ingrediënten

100 gram ham in reepjes
250 gram groene asperges
3 bosuitjes
5 eieren
200 mililiter room
75 gram (parmezaanse) kaas
Zout & peter
1 pakje bladerdeeg diepvries

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C en laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Bekleed een spring of quichevorm met bakpapier, vet de randen in en verdeel de bladerdeeg over de bodem en randen.

Klop de eieren samen met de room los en voeg de (parmezaanse) kaas toe. Breng op smaak met peper en zout.

Snij vanaf de onderkant van de asperges 2 á 3 cm af. Deze kun je wegdoen. Snij de asperges in stukjes en verdeel dit over de bodem. Doe dit ook met de ham en bosui,

Schenk het eimengsel eroverheen. Bak de quiche voor 45 minuten in de oven.

Serveer met een salade van kropsla, komkommer en rode ui.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.nombelina.com
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel