



1 bakvorm ø 27 cm



gevorderde



15 min.
voorbereiding



20 min. baktijd
en 60 min. in de oven

Aspergequiche met geitenbrie

Benodigheden

200 g tarwebloem
100 g roomboter
1 tl zout
2 el koud water
1 bakvorm ø 27 cm

Voor de vulling

5 eieren
250 ml slagroom
8 asperges
150 g geitenbrie met fenegriek
(of geitenbrie en los fenegriek-
zaad)
zout en zwarte peper, naar smaak
half handje pompoenpitjes

*Dit is een leenrecept. Graag
(kopiëren en) bij je volgende
bezoek aan De Nieuwe
Graanschuur terugbrengen.
Suggesties of opmerkingen:
zie ommezijde!*

- 1 Verwarm de oven voor op 175°C. (heteluchtoven: 160°C)
- 2 Maak eerst de bodem: voeg de stukjes boter en het zout bij de bloem. Maak kruimels van het mengsel, voeg water toe en kneed het heel kort.
- 3 Rol met behulp van wat extra bloem het deeg uit met een deegroller en bekleed de bakvorm. Prik gaatjes in het deeg met een vork en laat het in de koelkast rusten.
- 4 Begin aan de vulling. Schil de asperges en snij de onderkant eraf, kook ze beetbaar in wat water. Laat ze vervolgens uitlekken.
- 5 Bak de bodem 10 minuten blind (dit is met een blinde vulling, bijv. bakbonen op bakpapier) en daarna nog even 5 minuten leeg (zonder bakbonen).
- 6 Klop slagroom, eieren, zout, peper en de helft van de brie goed door elkaar.
- 7 Vul de bodem met de vulling en drapeer de asperges hierbovenop in de vorm van een zon, samen met de overige stukjes geitenbrie met fenegriek (of geitenbrie met los fenegriekzaad). Strooi de pompoenpitjes eroverheen.
- 8 Bak de quiche in nogeens 35 tot 45 minuten gaar. Deze is klaar wanneer de bovenkant in het midden redelijk stevig is en niet vochtig.

Recept en foto van 't Kletskopje.