



ASPERGES SLAGHEKKE

# ASPERGE QUICHE

MET BEENHAM

## Ingrediënten:

750gr asperge stukjes  
4 plakken bladerdeeg  
4 eieren  
1 bakje Garlan kruidenkaas\*  
200gr. Beenham/Achterham\*  
1 zakje geraspte kaas

Zet een pan met koud water op met daarin de asperge stukjes. Breng het aan de kook en laat het 5 minuten doorkoken. Laat de asperges vervolgens goed uitlekken!

Vet een taartbodem in met boter en leg de bladerdeeg er mooi verdeeld in, ook aan de zijkanten (eventueel zachtjes wat uit elkaar trekken). Vervolgens leg je de plakjes ham hier weer boven op. Doe de 4 eieren met de kruidenkaas in een blender en klop dit goed los.

Strooi de aspergestukjes uit en vervolgens giet je het ei/kruidenkaas mengsel over de asperges heen. Verdeel dit allemaal goed!

Strooi als laatste het zakje kaas leeg en als je nog wat bladerdeeg over hebt kun je deze in dunne reepjes er ook nog boven op leggen.

**Verwarm de oven voor op 200 graden**

**Laat de quiche 25 min. in de oven staan op**

**\* De ham kun je vervangen door zalm. De kruidenkaas voor crème fraîche**