

QUICHE MET KERSTOMATEN

en asperges



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 1 portie korstdeeg - ½ bos groene asperges - 4 eieren - 200 ml melk - 200 ml slagroom - 2 theelepels pittige mosterd - 150 gram kerstomaten - zout en peper

1. Begin met de bereiding van het korstdeeg. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Schil de stelen van de asperges met een dunschiller en snijd ze in stukken van 3 cm. Zet de stoommand in de rvs-kom en voeg 500 ml water toe. Leg de asperges in de stoommand en selecteer het programma STOMEN. Zet de asperges daarna even apart.
3. Rol het korstdeeg met een deegroller uit op een met bloem bestrooid werkblad. Leg het deeg vervolgens in een ingevette taartvorm. Prik de taartbodem in met een vork en bak het deeg vervolgens 10 minuten blind op 200 °C.
4. Giet het water uit de rvs-kom en vul de kom met de eieren, de melk, de slagroom, de mosterd, en zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 7 (zonder verwarmen).
5. Giet het quichemengsel op de voorgebakken taartbodem. Leg de asperges en daarna de gewassen en doormidden gesneden kerstomaten erop. Bak de quiche in 30 minuten goudbruin.

