

## Mini paas quiche met groene asperges



Groen



20 min.



6 pers.



Vegetarisch



Lunch

### Ingrediënten

- 12 Tasty Spears groene asperge tips
- 3 grote eieren
- 100 ml room
- snuf tijm
- 6 velletjes bladerdeeg
- 50 gr prei (fijngesneden)
- 75 gr geitenkaas
- 2 eetlepels paneermeel

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 200 graden. Laat de velletjes deeg ontdooien. Klop de eieren los in een kom met de room en een snuf peper, zout en tijm. Voeg ook de prei toe. Duw de velletjes deeg dan in de (ingevette of siliconen) muffin bakvorm. Prik met een vork gaatjes in de bodem en bestrooi de bodem met een beetje paneermeel.

2. Snijd de groene aspergetips in tweeën of drieën. Verdeel de onderste stukken van de stelen in de bladerdeeg vormpjes. Giet vervolgens de helft van het eimengsel er in. Kruimel de helft van de geitenkaas er over en vul vervolgens met de rest van het eimengsel en geitenkaas.

3. Steek als laatste de bovenste stukjes van de asperges in het mengsel zodat ze iets er bovenuit steken. Bak de mini quiches 20 tot 25 minuten gaar in de oven.  
Bron

Eet smakelijk!