Aspergetaart met Limburgse kaas en ei



Ingredienten voor 4 Personen

1 kg	Witte asperge
25 g	
1	Bladerdeeg
3	Eieren
100 g	Geitenkaas
125 ml	Room
enkele blaadjes	Basilicum
snuifje	Peper
snuifje	Zout

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Kook de asperges.
3. Smelt de boter au bain-marie en bestrijk het bladerdeeg aan beide kanten. Bekleed een quichevorm met bakpapier en leg het deeg erin.
4. Klop de eieren los in een kom. Snijd de geitenkaas in stukjes en meng bij het eimengsel.
5. Meng de room met de basilicum in een andere kom glad met de staafmixer. Roer voorzichtig door het eimengsel en kruid af met peper en zout.
6. Giet het mengsel in de quichevorm en leg de asperges erop. Bak de quiche 15 à 20 minuten in de oven.