

Aspergesalade en aspergequiche



SONJA VAN DE RHOER

Bereiding: Schil de witte asperges en verwijder de houtachtige uiteinden. Verwijder het houtachtige einde van de groene asperges en schil eventueel het onderste deel van de stengel. Snijd alle asperges in diagonale plakjes van 1,5 cm dikte.

Klop een dressing van de olijfolie, witte balsamico azijn, mosterd, zout en peper. Maak de radijsjes schoon en snijd ze in vieren. Knip de kervel fijn. Meng de radijsjes en kervel met de dressing.

Verhit 1-2 eetlepels olijfolie in een hapjespan en roerbak de aspergestukjes circa 5 minuten. Ze moeten beetbaar zijn.

Breng ze eventueel op smaak met een beetje zout en schep de radijsjes met de dressing door de warme asperges.

Tip: Serveer de aspergesalade eens in een warm pasteibakje. Heerlijke combinatie: het knapperige bladerdeeg met de zachte smaak van asperges.

Vet de quichevorm in en leg er een op maat geknipt stuk bakpapier in. Leg het uitgerolde deeg in de vorm en druk de zijkanten met twee vingers goed aan, zodat de rand na het bakken mooi gevormd is. Prik de deegbodem met een vork op regelmatige afstand van elkaar in, zodat het deeg tijdens het bakken niet omhoog komt. Zet de vorm met het deeg tot het bakken afgedekt in

de koelkast weg.

Verwarm de oven voor op 210 graden C.

Maak de asperges schoon, zoals bij de salade staat beschreven, snijd ze in stukjes van circa 6 cm lengte en doe ze in een kom. Maak de venkel schoon, halveer haar en snijd haar in dunne (halve) ringen. Meng de venkel door de asperges en schep er 1-2 eetlepels olijfolie door.

Verdeel de groenten met de pijnboompitten over het deeg en bak ze 15 minuten op de onderste richel in de oven.

Klop de eieren los met de room, zout en peper. Neem de quiche uit de oven, schenk het eimengsel eroverheen en bak nog 20-25 minuten tot het ei gestold is en het deeg knapperig.

Voor 4 personen

Voor de salade: 250 gram dunne witte asperges, 250 gram groene asperges, 3 eetlepels olijfolie en olie voor het bakken, 2 eetlepels witte balsamico azijn, 1 theelepel fijne mosterd, zout, peper, 8 niet te grote radijsjes, 8 takjes kervel

Voor de quiche: uitgerolde lap korstdeeg of roomboterbladerdeeg voor een lage quichevorm met middellijn van 30-32 cm, 350 gram witte asperges, 400 gr groene asperges, 300 gr venkel, olijfolie, 3 eetlepels pijnboompitten, 2,5 dl slagroom, 4 eieren, zout, peper