

Quiche groene asperges, champignons en vegetarisch gehakt



Gerechten: Hoofdgerecht, Snack

Ingrediënten

Bladerdeeg
ei
room
paneermeel
zout, peper, nootmuskaat
olijfolie
boter
vegetarisch gehakt
champignons
ui
groene asperges
geraspte kaas

Bereiding

Oven verwarmen op 200 graden.
Ui in halve ringen snijden.
Champignons in plakjes snijden.
Ui, champignons en vegetarisch gehakt in olie aanfruiten en iets later de schoongemaakte groene asperges even mee verhitten.
Laten afkoelen.
Eieren met room, zout, peper en nootmuskaat losroeren.
Bakvorm licht inboteren en het bladerdeeg er in leggen, aanduwen en op maat maken.
Prik de bladerdeeg bodem met een vork en bestrooi licht met paneermeel.
Leg daarop het groenten-gehaktmengsel en doe daar overheen het ei-roombeslag.
bestrooi met geraspte kaas en plaats 30 minuten in de oven.