

Aspergequiche met botersaus & Pinot Blanc

Quiche:

250 gram Asperge, Klasse enkel A | 6 stuks Bladerdeegplak, vierkant, kant en klaar | 25 gram Ardennerham, fijngesneden | 25 gram gekookte Ham, fijngesneden | 30 gram Kaas, fijngesneden | 2 stuks Ei | 1 dl Kookroom | 20 gram Gruyère, geraspt

- Schil de asperges, zet ze op in koud water. De asperges moeten geheel onder staan. Zodra het water kookt 6 minuten laten doorkoken
- Haal de asperges uit het kookvocht (bewaars dit vocht voor de saus) en laat ze goed uitlekken, snijd ze vervolgens in niet te grote stukken
- Bekleed 6 zandtaartvormpjes met een plakje bladerdeeg en laat wat deeg over de rand vallen, desgewenst eerst bekleden met bakpapier
- Prik de bodem van het deeg met een vork, verdeel de gesneden kaas en hamsoorten over de vormpjes, vervolgens de asperges en eindig met de gruyère.
- Klop 1 ei los met de kookroom en voeg wat smaakstoffen toe, giet deze massa in de vormpjes totdat de aspergemassa net onder staat
- Vouw het bladerdeeg naar binnen, druk licht aan met een vork, eventueel afdekken met een extra stukje bladerdeeg.
- Klop het geel van ei 2 los en strijk het deksel van de quiche hiermee in
- Bak de quiche in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ± 30 minuten tot ze gaar is, haal uit de oven en laat in de vorm afkoelen.
- Als ze afgekoeld zijn uit de vorm halen en evt. koel wegzetten (u kunt de quiches makkelijk een dag van te voren maken of bewaren in de vriezer)
- Voor gebruik rustig opwarmen in de oven en serveren met de botersaus

Saus:

2 dl Aspergevocht | 1 dl droge witte wijn | 3 dl Kookroom | 300 gram goede boter, koud in blokjes

- Doe aspergevocht, witte wijn en kookroom bijeen en laat dit inkoken tot minimaal de helft
- Klop de koude boter er rustig doorheen en laat indikken tot de gewenste dikte, breng op smaak met smaakstoffen

De Pinot Blanc is natuurlijk een tijdloze klassieker in samenspel met de asperges, ga voor een rijk gerecht als deze quiche dan ook voor een rijkere Elzasser Pinot Blanc zoals onze Achille Thirion.

Enkele ideeën, mocht u eens van de gebaande paden af willen;

Pinot Bianco - Cantina Tramin, Alto Adige Italië

Rioja Blanco - Altos R, Rioja Spanje

Grüner Veltliner - Weingut Bründelmayer, Kamptal Oostenrijk