Mini quiches met groene asperge en ricotta

Ingrediënten

2 tl. (theelepels) Roomboter (om in te bakken)
100 g (gram) Groene aspergetips
60 g (gram) Doperwten (diepvries)
1 Stuk(s) Bosui
75 g (gram) Spekblokjes
3 tl. (theelepels) Ricotta
6 Vel(len) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
2 Stuk(s) Ei
60 g (gram) Yoghurt
70 g (gram) Gruyère (geraspt)
Nootmuskaat (voorkeur: vers geraspt)
Peper & zout

Keukenspullen

Tartelette vormpjes (of tartelette blik)
Koekenpan
2 Stuk(s) Kom
Pannenlikker (of spatel)

1. Vulling bereiden

Snijdt de **aspergetips (100 g)** in drieën.

Smelt in een koekenpan de **roomboter (2 el).** Bak hierin de asperges en de **doperwtjes (60 g)** in 5 minuten beetgaar.

Doe de groenten in een schaal. Houdt wat asperge stukjes apart voor op de bovenkant van de quiches.

Bak de **spekblokjes (75 g)** in de koekenpan. Doe de spekblokjes in de schaal bij de groenten.

Voeg de **ricotta (3 volle el)** toe en roer alles goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.

2. Quiche vormpjes vullen

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de **eieren (2 stuks), yoghurt (60 g)** en de geraspte **gruyère (70 g)** in een kom en roer dit door elkaar. Breng op smaak met **nootmuskaat**, peper en zout. Bestrijk de quichevormpjes met boter of bakspray. Laat **6 plakjes bladerdeeg** ontdooien en doe deze voorzichtig in de quichevormpjes. Zorg dat alle hoekjes goed gevuld zijn. Druk langs de kartelrandjes het deeg af. Vul de quichevormpjes met het groentenmengsel. Strijk het glad. Giet het eimengel op de groenten. Strijk dit mooi glad. Druk als laatste de losse asperges bovenop de mini quiches.

> ### Liever zelf bladerdeeg maken?
> In het artikel 'Zelf bladerdeeg maken' leggen wij je uit hoe je dit doet.

3. Mini quiches bakken

Zet de mini quiches in de het midden van de oven (op een rooster of een bakplaat). Bak de mini quiches af in 30-35 minuten.

> ### Bovenkant te donker
> Worden de bovenkanten van de quiches te donker? Dek dan de quiches af met aluminiumfolie.