

Mini-quiches met bloemkoolbodem



Combineer met je favoriete jonge en oude CONO kaas

Benodigheden voor 4 personen

- 40 g Extra Oude kaas 48+ van CONO Kaasmakers
- 400 g bloemkoolrijst
- 60 g amandelmeel
- 5 eieren
- 200 g witte asperges
- 200 g Jonge kaas 48+ (gebruik Graskaas in het aankomend seizoen)
- 100 g ricotta
- ½ bosje kervel

Bereiding

- 1** Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de extra oude kaas heel fijn of maal fijn in het bakje van de staafmixer. Meng voor de bodem de kaas met de bloemkoolrijst, het amandelmeel en 2 eieren.
- 2** Bedek de bodems en ¾ van de randen van de quichevormen met het bloemkoolmengsel. Bak in ca. 15 minuten goudbruin.

3 Schil ondertussen de asperges, snijd de onderste 2 cm eraf en snijd de rest in stukken van ca. 2-3 cm. Kook in 5 minuten gaar in kokend water met zout. Giet af.

4 Rasp ondertussen jonge kaas (of Graskaas) grof en klop de rest van de eieren los. Meng de kaas met de eieren en de ricotta. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Roer de aspergestukken erdoor.

5 Verdeel de vulling over de quiches en bak in 10-15 minuten gaar in de oven. Garneer met de kervel. Lekker met een groene salade.

Tip: Maak je dit gerecht buiten het seizoen? Gebruik dan groene asperges en jonge kaas.