

QUICHE MET ASPERGES, GEITENKAAS, HONING EN WALNOTEN



4 tot 6 porties



50 minuten

INGREDIËNTEN:

- 1 bladerdeeg
- 1 bos groene asperges
- 150 g verse geitenkaas
- 3 eieren
- 20 cl verse room
- 1 el honing
- Peper en zout
- Een aantal gehakte walnoten



TIP :

Serveer de quiche met een salade van jonge groenten en radijsjes voor een evenwichtige lentemaaltijd!



INSTRUCTIES:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Blancheer de asperges 5 minuten in kokend water met zout en laat ze uitlekken.
3. Rol het bladerdeeg uit in een bakvorm en prik de bodem in met een vork.
4. Klop in een kom de eieren los met de room, de verkruimelde geitenkaas, de honing, zout en peper.
5. Giet het mengsel over het deeg, schik de asperges erop en bestrooi met de gehakte walnoten.
6. Bak 30 tot 35 minuten in de oven tot de quiche goudbruin is.

PITTIGE SALADE VAN AARDBEIEN



4 tot 6 porties



15 minuten

INGREDIËNTEN:

- 300 g rucola
- 150 g jonge sla
- 150 g verse aardbeien
- 125 g verkruimelde feta
- 1 handvol gehakte hazelnoten

VOOR DE CITROENVINAIGRETTE 🍋

- 4 el. olijfolie
- 3 eetlepels vers citroensap
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel mosterd
- Zout en peper



TIP :

Serveer deze salade met toast voor nog meer crunch!



INSTRUCTIES:

1. Was de aardbeien en snijd ze in kwarten.
2. Meng de rucola en jonge sla in een slakom.
3. Voeg de aardbeien, verkruimelde feta en gehakte hazelnoten toe.
4. Maak de vinaigrette door alle ingrediënten te mengen tot een gladde massa.
5. Sprenkel de dressing over de salade voor het opdienen.

CLAFOUTIS MET PRUIMEN



4 tot 6 porties



50 minuten

INGREDIËNTEN:

- 550 g ontpitte pruimen
- 3 eieren
- 100 g poedersuiker
- 100 g bloem
- 200 ml volle melk
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 snufje zout
- Boter
- Suiker



TIP :

Serveer de clafoutis met een bolletje vanille-ijs voor dat extraatje!



INSTRUCTIES:

1. Verwarm de oven voor op 180°C en vet een ovenschaal in met boter.
2. Verdeel de pruimen, in de lengte gehalveerd, over de schaal.
3. Klop in een kom de eieren met de suiker schuimig.
4. Voeg de gezeefde bloem toe en roer dan geleidelijk de melk erdoor tot een gladde pasta.
5. Voeg het vanille-extract en een snufje zout toe en meng goed.
6. Giet het mengsel over de pruimen en bak 35 tot 40 minuten, tot de clafoutis goudkleurig is en stevig aanvoelt.
7. Laat afkoelen voordat je de clafoutis bestrooit met poedersuiker en serveert.