



Koken met Neeltje Trooseten

De aspergetijd duurt tot 24 juni, dus er is nog net
gelegenheid voor het maken van een aspergequiche.

tekst: Neeltje Wiedemeijer

Nodig:

1 kilo asperges
Korstdeeg
3 eieren
1/8 liter slagroom
zout, peper
eventueel kaas om te bestrooien

Zoek dikke asperges uit en schil ze met een dunschiller. Breek de onderste stukken eraf.

Zet de schillen samen met de onderkanten op met water met een groentebouillonblokje en laat een half uurtje trekken. Zeef het vocht en giet het kokend heet over de asperges. Als het geheel weer aan de kook is, vijf minuten laten koken. Vuur uit en een half uur laten garen.

Dan het korstdeeg. Je kunt het kant en klaar kopen in pakjes, maar als je een keukenmachine hebt zou je wel gek zijn om het niet zelf te maken.

Nodig voor het korstdeeg:

125 gram bloem
60 gram koude boter
1 ei
zout
twee eetlepels water

Doe de boter en de bloem in de keukenmachine. Als het een kruimelig geheel is het ei, water en zout erbij tot een samenhangend deeg ontstaan is.

Leg het deeg tenminste een uur in de koelkast te rusten. Rol het deeg uit en bekleed een vorm.

Leg de kopjes van de asperges op de bodem van de vorm en doe de stengels van de asperges in de keukenmachine met drie eieren en de slagroom en draai tot een gladde massa is ontstaan. Giet die in de vorm en bak de quiche in een voorverwarmde oven (180 graden) in drie kwartier gaar en bruin.

De quiche bolt op als een soufflé, dus snel op tafel.

Geef er kaas bij (Parmezaan of oude Goudse) om over de hete quiche te raspen. ◀



naise en natuurlijk rucola) is onze keus, met een glas vers geperst sinaasappelsap. Het brood is ciabattabrood. Heerlijk. 's Avonds kun je een pastaatje eten. En behalve de vanzelfsprekend uitstekende Italiaanse koffie schenken ze ook een lekker glas wijn.

Ik betreur het verdwijnen van de onvolprezen Berkhout nog steeds, maar Comfort Caffè is een mooie troost.

En Sarah van Dijk is een plezierige gastvrouw. ◀

Comfort Caffè is open van acht tot acht

Het Gemaal

Het is zover: het Gemaal in het Flevo-park heeft haar deuren geopend. Helemaal af is de inrichting van het historische gebouwtje nog niet, maar dat zal niet lang meer duren. Zodra ook de likeurstokerij op stoom is, wordt de opening van café en stokerij feestelijk gevierd. Verwacht wordt dat het feest midden juli plaatsvindt. ◀

advertentie



WWW.AVONDVERKOOPSCHENK.NL

365 dagen per jaar geopend
van 18.00 tot 1.00 uur
zondags van 14.00 tot 1.00 uur

50% korting op wijn
– zie onze website –

Niasstraat 8-12
telefoon 020 - 665 07 89

Map showing location: Zeeburgerdijk, Niasstraat, Molukkenstraat, Javaplein.