



Quiche met ui, spitskool, wortel en feta

Hoofdgerecht, Snack • oven
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Bladerdeeg (Tante Fanny)

ui

wortel

spitskool

boter

ei

room

feta

paneermeel

geraspte kaas

zout, peper

cayennepeper

Bereiding

Groenten schoonmaken en klein snijden.

Boter verhitten en hierin de groenten op niet te hoog vuur roerbakken maar houd ze knapperig want ze garen verder in de oven.

Laat de groenten afkoelen.

Eieren met room en cayennepeper losroeren (verhouding 3 eieren op 1 dl room).

Oven op 200 graden voorverwarmen.

Taartvorm invetten en bekleden met bladerdeeg (eventueel eerst bakpapier gebruiken, dan hoeft je de vorm niet in te vetten).

Prik het deeg met een vork in en bestrooi licht met paneermeel.

Doe de afgekoelde groenten in de vorm.

Verkruimel de feta en verdeel die over de groenten.

Bestrooi met geraspte kaas.

Daarop het ei-roommengsel en dan weer geraspte kaas.

Plaats in de hete oven voor 30 tot 40 minuten.

Indien de kleuring van de bovenzijde te fel gaat, leg er dan een vel aluminiumfolie los op of een dubbel vel bakpapier.

Laat op een rooster 5 tot 10 minuten rusten alvorens de bakvorm te verwijderen (bij een bakvorm met losse bodem hoeft dat niet).

Foto's

