



Quiche met broccoli en kaas



Ingrediënten

- 6 plakjes bladerdeeg of hartige taart deeg (of 1 rol)
- 5 eieren
- 130 ml slagroom
- 100 gram rozemarijn tijm kaas (of zoveel je wilt)
- 50 gram doperwten
- 100 gram broccoli
- 3 eetlepel pijnboompitten
- zout en peper naar smaak

Vegetarische quiche

Een quiche begint altijd met een heerlijke deegbodem, en natuurlijk mogen room en ei niet ontbreken. Met de lente in zicht kiezen we voor groene groenten: doperwtjes voor een zoete twist, broccoli voor extra vitamines, en een handje rucola voor een nootachtige smaak. En laten we vooral niet vergeten om er royaal kaas aan toe te voegen, zoals onze heerlijk gekruide rozemarijn tijm schapenkaas van Henri Willig, die de quiche net dat beetje extra geeft. Liever een koekaas? Dan is de kruiden knoflook kaas een prima alternatief.

Bereidingswijze

- 1: Gebruik een rol bladerdeeg, quiche of hartige taart deeg. Plakjes bladerdeeg bevatten vaak roomboter en maakt de quiche extra lekker.
- 2: Vet je bakblik in met roomboter. Leg het deeg erin en prik gaatjes in de bodem. Hierop een stukje bakpapier met daarop een laag ongekookte peulvruchten. Bak de taart 15 op 180 °C. Verwijder de peulvruchten en bakpapier.
- 3: Snijd de broccoli in kleine roosjes en kook of stoom ze 5 minuten. Laat ze daarna goed uitlekken. Doe de room, eieren, zout en peper naar smaak in een schaal. Klop goed door elkaar met een garde. Voeg de broccoli, doperwtjes en een klein handje rucola aan toe. Rasp de rozemarijn tijm kaas van Henri Willig en roer als laatste er doorheen. Giet dit alles op de quiche bodem. Strooi er extra kaas en pijnboompitten over.
- 4: Bak de quiche in 30 minuten af op 180 °C.

Nog een paar handige tips om het maken van een quiche te



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

vereenvoudigen:

Kies voor bladerdeeg of hartigetaartdeeg. Gebruik bij voorkeur de plakjes deeg met roomboter voor een extra smaakvolle bodem.

Blind bakken: bak het deeg voor voordat je de vulling toevoegt. Dit zorgt ervoor dat de bodem lekker knapperig blijft, zelfs met de vulling erin. Het lijkt misschien ingewikkeld, maar het is eigenlijk heel simpel.

Voorkook de groenten kort. Stoom bijvoorbeeld de broccoli heel even voordat je deze aan de quiche toevoegt. Op die manier voorkom je harde stukjes in je quiche. Zorg er ook voor dat de groenten goed zijn uitgelekt.

Deze heerlijke quiche is in opdracht gemaakt door de CookingQueensNL
