


Boerenquiche

Hoofdgerecht 2 personen



Soms wil je gewoon even wat makkelijkjs eten. Deze quiche maak je in een handomdraai en de oven doet de rest. Handig en superlekker!

 15 + 70 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g bloem
- 120 g boter, in kleine blokjes
- 3 grote eieren
- 300 ml boerenhangop* (of Griekse yoghurt)
- 1 tl mosterd
- 100 g extra belegen boerenkaas, geraspt
- 50 g jonge boerenkaas, geraspt
- enkele sprietjes bieslook, fijngesneden

MATERIAAL:

Bakpapier & droge bonen
Lage taartvorm (ca 22 cm), ingevet
Keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de bloem met de boter, zout naar smaak en 4 el ijskoud water met de pulse-knop van de keukenmachine snel tot een samenhangend deeg**.
2. Verpak het deeg in een plastic zak en laat een half uur in de koelkast rusten.
3. Verhit de oven voor op 180 graden.
4. Rol het deeg uit op een bebloemd werkvlak tot een ronde lap die iets groter is dan de taartvorm en doe het over in de taartvorm.
5. Beleg het deeg met bakpapier, druk het aan en schep er droge bonen op, knip overtollig bakpapier weg.
6. Bak de taartvorm 12-15 minuten in de oven, neem eruit en verwijder de droge bonen en het bakpapier.
7. Klop de eieren los met de hangop en mosterd.
8. Roer de geraspte kaas en bieslook erdoor en breng op smaak met versgemalen peper.
9. Schenk het mengsel in de voorgebakken taartvorm en bak het geheel nog 25-30 minuten.

TIP 1: Kan (lauw)warm of koud gegeten worden. Lekker met een spinaziesalade.

TIP 2: **Geen zin om zelf deeg te maken? Gebruik 5 plakjes kant en klaar hartig taartdeeg van uit de diepvries