


Quiche Boerenkool

Hoofdgerecht 2 personen



Zoek je een variatie op de klassieke stampot boerenkool? Deze quiche zorgt voor een feestje op tafel. Superlekker!

 35 – 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- zonnebloemolie
- 150 gram boerenkool
- 3 eieren
- 3 el slagroom
- 15 gram pesto
- 40 gram geraspte belegen boerenkaas
- 75 gram geitenkaas
- 1 rode ui
- 3 plakken hartige taartdeeg

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui in halve ringen en bak deze in de olie goudbruin, voeg dan de boerenkool toe en bak deze al omscheppend ± 5 minuten mee.
2. Bekleed een kleine quichevorm met het iets ontdooide deeg.
3. Klop de eieren los samen met de slagroom en pesto, voeg de geraspte kaas toe en maak het geheel verder op smaak met versgemalen peper en zout.
4. Roer tenslotte het gebakken boerenkoolmengsel en de verkruidde geitenkaas door het eimengsel.
5. Schep dit mengsel in de met deeg bekleedde bakvorm.
6. Bak de quiche in het midden van de voorverwarmde oven in ± 35 minuten goudbruin en gaar.