


Quiche courgette met kaas en dille

Hoofdgerecht 2 personen



 20 – 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 pak hartige taartdeeg
- 1 courgette
- 1 teentje knoflook
- 3 lente-uien
- 1 takje dille
- 100 gram roomkaas
- 100 gram boerenkaas
- 1 eetlepel olie
- 3 eieren

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. Laat de deegplakjes iets ontdooien en bekleedt er 1 grote ø 24 cm of 4 kleine ø 18 cm ingevette bakvormen mee.
3. Prik er met een vork gaatjes in.
4. Snijd de courgette in heel kleine blokjes, hak de knoflook heel fijn en snijd de lente-ui in dunne ringetjes.
5. Hak de dille fijn.
6. Verwarm wat olie in een koekenpan en bak de knoflook samen met de courgetteblokjes al omscheppend voor 5 minuten.
7. Klop de eieren los met de roomkaas, schep hier de iets afgekoelde groenten en fijngehakte dille door.
8. Maak dit verder op smaak met versgemalen peper en zout.
9. Schep het in de bakvormen en bestrooi ze met de geraspte kaas.
10. Bak de courgette-taartjes in het midden van de hete oven in ± 20 minuten goudbruin.

TIP: Ook lekker om een deel van de courgette te vervangen door tomaat.