


# Quiche met broccoli, cashewnoten en brie

Hoofdgerecht 2 personen



 30 – 40 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 1 grote of 2 kleine stronken broccoli
- 150 gr ongezouten cashewnoten
- 200 gr brie
- 125 gr crème fraîche
- 3 eieren
- peper en zout
- vloeibare honing

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en zet vast een ingevette quichevorm of springvorm klaar van ongeveer 23 cm.
2. Snijd de roosjes van de broccoli en kook deze tot ze beetbaar zijn, een paar minuten is lang genoeg omdat ze anders te papperig worden.
3. Giet de broccoli af en laat deze droogstomen in de pan (van het vuur af) of uitlekken in een vergiet.
4. Strooi wat bloem op je aanrecht en plak de stukjes bladerdeeg aan elkaar vast zodat je een plak deeg krijgt die groot genoeg is om je quichevorm te bedekken.
5. Je plakt ze aan elkaar door de zijkanten nat te maken met een vochtige vinger die je even onder de kraan hebt gehouden.
6. Leg de plak in je quichevorm en druk tegen de randen aan, met het stukje dat je overhoudt kan je eventueel wat dunnere stukjes bedekken of kiertjes dichtmaken.
7. Prik met een vork wat gaatjes aan de onderkant van het deeg en verwijder eventueel het overtollige deeg van de rand.
8. Besprenkel de bodem met wat vloeibare honing en verdeel hier de helft van de cashewnoten en de helft van de brie over.
9. Verdeel de broccoliroosjes over de vorm en klop in een mengkom de eieren los met de crème fraîche en breng op smaak met wat peper en zout.
10. Giet het mengsel over de broccoliroosjes en verdeel daar de rest van de cashewnoten over.
11. Verdeel hier de rest van de brie weer over en strooi eventueel nog wat peper en zout erover.
12. Zet de quiche 20 minuten in de voorverwarmde oven.
13. Zet nu de oven uit en laat de quiche nog 5 minuten in de afgesloten oven staan.