


Quiche met paprika en brie à la Française

Hoofdgerecht 2 personen



 40 – 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 paprika
- ½ courgette
- 50 gr roombrie
- 1 el olie
- 1 tl Provençaalse kruiden
- 3 plakken bladerdeeg
- 75 ml melk
- 75 gr geraspte kaas
- zout
- peper
- 2 kleine eieren
- klein teentje knoflook
- ½ ui

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in blokjes.
3. Pel de ui en snipper de helft fijn.
4. Snijd de courgette in kleine blokjes.
5. Pers het teentje knoflook.
6. Snijd de brie in blokjes.
7. Verhit de olie in een wok en fruit hierin de ui met knoflook, paprika, courgette en Provençaalse kruiden ca. 5 minuten.
8. Laat de groente in een zeef uitlekken.
9. Bekleed de quichevorm met bladerdeeg en prik met een vork gaatjes in het deeg.
10. Klop in een kom de eieren met melk los.
11. Roer de geraspte kaas met zout en peper door het eimengsel.
12. Verdeel het groentemengsel en blokjes brie over de deegbodem. Schenk het eimengsel erover.
13. Bak de taart in de oven in ca. 35 minuten goudbruin en gaar.