

Quiche najaarsgroente

Hoofdgerecht 2 personen



Een echte Franse quiche, maar dan met onze eigen Hollandse najaarsgroenten. Dat is nou eens optimaal genieten van het seizoen!



30 – 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 gekookte rode bieten
- 200 gram boerenkool
- 1 ui
- olie om te bakken
- balsamico azijn
- 150 gram Griekse yoghurt
- 125 ml kookroom
- verse peterselie
- 100 gram pittige geraspte kaas
- 1 pak deeg voor hartige taart
- 100 gram zachte geitenkaas
- 3 eieren
- peper
- zout

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Vet een springvorm in met olie.
3. Trek latex of nitril handschoenen aan vanwege de kleurstoffen in de rode biet.
4. Schil en snijd de biet in partjes.
5. Was en snijd de boerenkool fijn.
6. Snijd de ui in iets grove stukken en hak de peterselie grof.
7. Meng de biet en ui met 2 eetlepels olie en de balsamico azijn. R
8. ooster 15 minuten in de voorverwarmde oven.
9. Leg de boerenkool op de biet en ui en zet nog 5 minuten terug.
10. Haal de groenten uit de oven en laat afkoelen.
11. Zet de oven terug naar 180 graden.
12. Meng de eieren, yoghurt, room, peterselie en geraspte kaas.
13. Breng op smaak met peper en zout.
14. Bekleed de springvorm met taartdeeg.
15. Schep de geroosterde groenten erin.
16. Schenk het eimengsel erop.
17. Brokkel de geitenkaas erover.
18. Bak de taart in 45 minuten gaar.
19. Leg er na 30 minuten wat aluminiumfolie op.
20. Laat de taart eerst iets afkoelen in de vorm voordat je deze serveert.