

Quiche regenboog

Hoofdgerecht 2 personen



Oké, het kost even tijd om deze fraaie quiche in elkaar te zetten, maar dan heb je wel een wauw-effect op tafel! Breng de puree op smaak met je favoriete kruiden. En oogst complimenten!

🕒 60+ minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 pak hartige taartdeeg
- 2 pastinaken
- 50 gram boursin
- verse kruiden
- ½ gele courgette
- ½ rode kool
- olie
- 1 courgette
- 2 wortels
- peper
- zout

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een quichevorm (26-28 cm) in met olie.
2. Haal de plakjes taartdeeg uit de vriezer en laat kort ontdooien.
3. Maak de pastinaak schoon en snijd in kleine blokjes.
4. Hak de kruiden fijn.
5. Maak de wortels en courgettes schoon en snijd er dunne linten van met een dunschiller.
6. Bestrooi de courgette met wat zout.
7. Haal de bladen van de kool en snijd ze in stukken van dezelfde breedte als de groentenlinten.
8. Kook de pastinaak in ca. 10 minuten gaar.
9. Giet af en stamp tot puree.
10. Roer de Boursin en kruiden erdoor.
11. Bekleed de vorm met de deegplakjes totdat deze helemaal bedekt is.
12. Verdeel de puree van pastinaak-boursin over de bodem.
13. Rol een wortellint op en zet dit in het midden van de taart.
14. Rol de overige groeten om het wortellint heen, totdat de bodem helemaal bedekt is.
15. Besprenkel met olijfolie en maal peper en zout naar smaak erover.
16. Bak 45-50 minuten in de voorverwarmde oven (leg evt. een vel aluminium-folie erop als de bovenkant te bruin wordt).