


Quiche rode bieten met feta

Hoofdgerecht 2 personen



Het kost misschien wat tijd, maar dat is deze kleurige bieten quiche zeker waard. En het oog wil natuurlijk ook wat!

 60+ minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 6 plakken hartig taartdeeg
- 1 rode ui
- 150 gr feta
- 250 gr slagroom
- 1 tl gedroogde tijm
- zout
- peper
- 75 gr hazelnoten
- 10 gr boter
- 1 eetlepel olie
- 3 eieren
- 12 gr basterdsuiker
- 500 gr rode bieten

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de bieten schoon.
2. Kook de bieten in kokend water met wat zout in 40 minuten gaar.
3. Laat ze iets afkoelen en snijd ze in plakken.
4. Pel en snijd de rode ui in dunne ringen.
5. Verbrokkel de feta in dobbelstenen.
6. Klop de slagroom met de eieren en gedroogde tijm los en voeg zout en peper naar smaak toe.
7. Hak de hazelnoten grof.
8. Vet een taartvorm van 24 cm doorsnede in met boter, beleg deze met de plakjes hartige taartdeeg en prik met een vork her en der gaatjes in de bodem.
9. Verwarm de oven voor op 180 graden.
10. Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan en bak de uien met de bruine suiker in 5 minuten zacht.
11. Beleg de bodem van de taartvorm met plakken biet.
12. Verdeel hierover de uien, de brokken feta en de gehakte noten.
13. Schenk het slagroommengsel erboven uit.
14. Bak de taart in 45 minuten gaar.