


# Bewust en lekker

## Quiche van zoete aardappel met spinazie en geitenkaas

Hoofdgerecht 2 personen



 30 + 60 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 2 zoete aardappels, geschild, in dunne plakken geschaafd
- 4 el olijfolie
- 5 eieren, losgeklopt
- 1 el gedroogde rozemarijn
- 1 teentje knoflook, geperst
- 125 ml room
- 100 g zachte geitenkaas, verbrokken
- 1 rode ui, gesnipperd
- 600 g spinazie, panklaar

**Materiaal:** Quichevorm, 24 cm ø, bakpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed de quichevorm met bakpapier.
3. Hussel de plakjes zoete aardappel om met 2 eetlepels olijfolie.
4. Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs over elkaar in de quichevorm, snijd ze aan de zijkanten eventueel bij.
5. Bak de aardappels circa 15 minuten in de oven.
6. Meng intussen de eieren met de rozemarijn, knoflook, room en geitenkaas.
7. Verhit de rest van de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de ui glazig.
8. Voeg vervolgens de spinazie toe en laat deze slinken.
9. Schep de spinazie door het eimengsel en breng op smaak met zout en peper.
10. Giet dit mengsel op de aardappelbodem en bak in de oven in circa 45 minuten gaar en goudbruin.

**TIP:** Lekker met een groene salade.