
















# Quiche met aardappelen en groenten

2 personen

 20 + 25 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

-  250 g vastkokende aardappelen
-  2 pastinaken
-  2 wortelen
-  1 ui
-  2 eieren
-  75 g slagroom
-  75 g geraspte emmenthaler
-  nootmuskaat
-  1 vel bladerdeeg
-  olijfolie
-  zout en peper
-  salade om bij te serveren

**MATERIAAL:** taartvorm

## ZO MAAK JE HET:

1. Was en schil de aardappelen, wortelen en de pastinaken.
2. Hak alles in stukken en kook ze 10 tot 15 minuten in gezouten water.
3. Laat uitlekken.
4. Verwarm de oven voor op 180°C.
5. Snipper de uien en bak deze in een pan met olijfolie.
6. Voeg dan de aardappelen, pastinaken en wortelen toe.
7. Meng de eieren met 50 g slagroom, breng op smaak met een snufje zout, nootmuskaat en een draai peper uit de molen.
8. Neem de pan met aardappelen en groenten van het vuur en meng er de room onder.
9. Rol het vel bladerdeeg uit in een taartvorm en spreid de rest van de slagroom uit.
10. Doe er het aardappelmengsel in en bestrooi met geraspte Emmenthaler.
11. Bak 15 minuten.
12. Serveer met een salade.

**TIP:** Wil jij je quiche wat pittiger? Vervang de Emmenthaler door blauwader kaas of extra-belegden Cheddar.

