



Ωραίο γεύμα

Ellinika grigora - Griekse quiche

🕒 25 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 g gehakt
- 🍴 500 g aardappels
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 5 cherrytomaatjes
- 🍴 75 g feta
- 🍴 2 eieren
- 🍴 5 plakjes hartige taart deeg (ontdood)
- 🍴 150 ml crème fraîche
- 🍴 1 el oregano
- 🍴 snufje zout/peper

MATERIAAL: ovenschaal of quichevorm

ZO MAAK JE HET:

1. Begin met het schillen van de aardappels.
2. Snijd deze vervolgens in kleine blokjes.
3. Snipper het rode uitje en giet een scheutje olie in een (wok)pan.
4. Zodra de olie warm is, bak je de aardappeltjes circa 17 minuten totdat deze zacht zijn.
5. Voeg de laatste 2 minuten het gesnipperde uitje toe en bak deze lekker aan.
6. Verwarm ondertussen je oven voor op 200°C.
7. Maak je gehakt aan met bijvoorbeeld gehaktkruiden en giet een scheutje olie in een pan en bak het gehakt rul.
8. Vet een quichevorm in en verdeel daarna de plakjes hartige taart deeg over de vorm.
9. Meng, in een mengbeker, de crème fraîche met de eieren, oregano en een snufje zout/peper.
10. Snijd de cherrytomaatjes in vieren en de feta in dunne plakjes.
11. Verdeel het aangebakken gehakt over het deeg in de quichevorm, daarna de aardappeltjes met het uitje, vervolgens de cherrytomaatjes en de feta.
12. Als laatste giet je het crème fraîche mengsel over de quiche.
13. De quiche kan nu voor circa 30 minuten in de oven totdat deze mooi gaar is geworden.

