



V Tortilla quiche van wraps met biet en bimi

2 PERSONEN

 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 100 g bimi (mini broccoli)
- ★ 125 g cherrytomaten
- ★ 3 eieren
- ★ 125 g zure room
- ★ 3 el olijfolie
- ★ 1 el tacokruiden
- ★ 90 g geraspte oude kaas
- ★ 175 g kruimgehakt (vega)
- ★ 3 bietenwraps
- ★ 40 g rucola melange

MATERIAAL: springvorm, bakpapier, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd 1 cm van de onderkant van de bimi en halveer de cherrytomaten.
3. Meng de eieren, zure room, tacokruiden en geraspte oude kaas tot één geheel met een garde.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Verhit een pan met 2 el olijfolie en bak het gehakt 4 minuten.
6. Voeg de bimi toe en bak nog 4 minuten.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Verdeel de bietenwraps over een met bakpapier gevoerde taartvorm.
9. Meng het kruimgehakt, bimi en cherrytomaten door het eimengsel en giet op de wraps.
10. Dek de taartvorm af met aluminiumfolie en plaats 35 minuten in de oven.
11. Haal de tortillaquiche uit de oven en verdeel de rucola melange erover

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

