



Mediterrane quiche met ham en feta

2 PERSONEN

🕒 20 + 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 3 plakjes diepvries bladerdeeg (ontdooit)
- 🌈 1 el olijf
- 🌈 ½ rode paprika (in smalle reepjes, zonder zaadjes)
- 🌈 125 g broccoli (in miniroosjes)
- 🌈 1 teentje knoflook (geperst)
- 🌈 ½ el verse tijm (gehakt) of ½ tl gedroogde tijm
- 🌈 100 g hamreepjes
- 🌈 100 g feta (in blokjes)
- 🌈 2 eieren
- 🌈 100 ml crème fraîche of kookroom

MATERIAAL: quichevorm of springvorm (20 cm Ø)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet de bakvorm in en bekleed hem met bladerdeeg.
3. Prik de deegbodem hier en daar in met een vork.
4. Schil de stelen van de broccoli dun en snijd ze in kleine stukjes.
5. Verhit de olijfolie en roerbak hierin de paprika en broccoli 4 minuten.
6. Pers de knoflook erboven en voeg de tijm toe.
7. Verdeel de groenten met de hamreepjes en fetablokjes over de deegbodem.
8. Klop de eieren los met de crème fraîche, zout en peper.
9. Giet het eimengsel over de vulling in de vorm.
10. Bak de taart in het midden van de oven in 45-50 minuten goudbruin en gaar.

TIP: Vervang feta door roomkaas of jonge kaas. Neem in plaats van tijm Provençaalse kruiden.

BRON: boodschappen.nl

