



Mediterrane groentequiche met geitenkaas

2 PERSONEN

🕒 15 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍴 ½ aubergine (in blokjes)
- 🍴 ½ courgette (in blokjes)
- 🍴 ½ rode ui (in ringen)
- 🍴 100 ml crème fraîche
- 🍴 2 eieren (losgeklopt)
- 🍴 1 el gedroogde oregano
- 🍴 ½ rol hartige taartdeeg
- 🍴 50 g zachte geitenkaas
- 🍴 ¼ potje zwarte olijf (zonder pit)
- 🍴 basilicum (om te garneren)

MATERIAAL: quichevorm (20 cm Ø)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de knoflook, aubergine, courgette en rode ui in circa 5 minuten beetgaar.
3. Meng de crème fraîche met de eieren, oregano, zout en peper.
4. Bekleed de quichevorm met het deeg.
5. Verdeel de groenten, de helft van de geitenkaas en de helft van de olijven over de bodem en schenk het eimengsel erover.
6. Bestrooi met de overige geitenkaas en olijven en bak de quiche in de oven in 40-45 minuten gaar en goudbruin.
7. Garneer naar smaak met gehakte basilicum.

TIP: Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: boodschappen.nl

