



Quiche

8 personen
60 minuten

Ingrediënten

4 eieren
125 gram geraspte kaas
250 milliliter crème fraîche
bladerdeeg of quiche deeg
250 gram groenten
100 gram vlees of vis naar keuze
zout en peper

Aan de slag!

Stap 1: Bak de groente vooraf beetgaar aan en giet het overtollige vocht af.

Stap 2: Bak de vis of vlees naar keuze. Snijd dit in kleine stukjes.

Stap 2: Verwarm de oven voor op 180 graden.

Stap 3: Klop de eieren los, voeg de crème fraîche en kaas toe. Meng goed door.

Stap 4: Voeg de groenten en vlees of vis toe met zout en peper.

Stap 5: Vet het bakblik in en beleg met het deeg de bodem.

Stap 6: Voeg het mengsel met groentenmengsel met vlees of vis toe.

Stap 7: Bak vervolgens in de oven af gedurende 40 – 50 minuten.

Smakelijk!