

# QUICHE TOSCAANS

## INGREDIËNTEN

---

(Voor 4 personen)

- 1 brokkeldeeg
- ½ l room
- ½ l melk
- 3 eieren
- Peper en zout

Voor de vulling:

- 1 goede kg verse spinazie
- 350 gr zongedroogde tomaten\*
- 1 vers geitenkaasje\*
- 1 handvol dennenpitten
- 200 gr gemalen parmezaankaas\*

*\* Te verkrijgen bij Kaas&Co*

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. De brokkeldeeg uitrollen, in bakvorm leggen en wat afbakken in voorverwarmde oven op 150 graden - 5 minuutjes tot hij lichtjes bruin ziet.
2. Voor de vulling blancheren we de verse spinazie en we laten ze goed uitlekken. We verspreiden ze over de bodem van het deeg. Daarop leggen we de gesnipperde zongedroogde tomaatjes en verdelen we het vers geitenkaasje en 1 handjevol geroosterde dennenpitten. Peper, zout en de gemalen parmezaankaas er bovenop.
3. We maken een eiermengeling van 3 volledige eieren met de melk en de room. In blender goed loskloppen en op de vulling gieten.
4. Afbakken in voorverwarmde oven op 180 graden in warme lucht gedurende 35 à 45 minuten.

