

QUICHE MET BROCCOLI

INGREDIËNTEN

(Voor 4 personen)

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

Voor de vulling:

- 1 grote broccoli of 2 kleintjes
- 1 ui
- 6 sneetjes Italiaanse ham*
- 150 gr gorgonzola*
- 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 hebben we de broccoli, lichtjes gestoofd in boter, 1 ui in schijfjes erop, de sneetjes Italiaanse ham en de gorgonzola in blokjes gesneden, peper en de gemalen parmezaankaas 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.

