

QUICHE MET GEGRILDE GROENTEN

INGREDIËNTEN

(Voor 4 personen)

- 1 brokkeldeeg
- ½ l room
- ½ l melk
- 3 eieren
- Olijfolie
- Peper en grof zeezout

Voor de vulling:

- 1 groene & 1 rode paprika
- 1 aubergine
- 1 courgette
- Teentje look
- 200 gr kruiden roomkaas*
- 150 gr gemalen parmezaankaas*



BEREIDINGSWIJZE

1. De groene en rode paprika in 4 snijden en ontpitten. Daarna in grove stukken van ongeveer 3 cm snijden, ze dan in een bakplaat leggen, besprenkelen met olijfolie en kruiden met grof zeezout en peper uit de molen.
2. De aubergine en de courgette, in ringen van een halve centimeter snijden en halveren, in een bakplaat leggen, besprenkelen met olijfolie en kruiden met een teentje look fijn gesneden, grof zeezout en gemalen peper.
3. Deze 2 bakplaten gedurende 15 min in een voorverwarmde oven van 220°, dit alles lichtjes bakken alsof ze gegrild zijn.
4. 1 brokkeldeeg uitrollen, in bakvorm leggen en wat afbakken in voorverwarmde oven op 150 graden - 5 minuutjes tot hij lichtjes bruin ziet.
5. Daarop leggen we de gegrilde groenten en verdelen we de kruiden roomkaas in blokjes en dan de gemalen parmezaan.
6. We maken een eiermengeling van 3 volledige eieren met de melk en de room. In blender goed loskloppen en op de vulling gieten.
7. Afbakken in voorverwarmde oven op 180 graden in warme lucht gedurende 35 à 45 minuten.