

Groentenquiche

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 40 min **Personen:** 4 **Categorie:** Vegetarisch **Gerecht type:** Quiche

Per portie: nb

Ingrediënten

- 600 gr italiaanse groentenpakket
- quichedeeg
- 200 ml creme fraîche
- 3 - eieren
- 1 el italiaanse kruiden
- 2 el melk
- 100 gr gemalen kaas
- zout
- peper
- 1 - groentebouillon blokje

Bereiding

1. Zet de oven op 180 °C (hete lucht).
2. Bak de italiaanse groente met de it. kruiden ongeveer 10 minuten in een koekepan. Meng de creme fraîche met de eieren, de melk en de kaas en breng op smaak met zout en peper. Verkruiemel een 1/2 groentebouillonblokje en meng dit met het eieren mengsel.
3. Bekleed een quichevorm met het deeg en prik met een vork enkele gaten in de bodem
4. Doe de groente op het quichedeeg. Schenk het creme fraîche-eieren-kaas mengsel over de groente.
5. Bak de quiche in 30 minuten gaar.