

Kipshoarma quiche met groenten

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 45 min **Personen:** 2 **Categorie:** Gevogelte **Gerecht type:** Quiche

Per portie: nnb

Ingrediënten

- 1 quichedeeg
- 1 paprika
- 1 ui
- 4 wortels
- 250 gr kipshoarma
- 200 gr spitskool
- 3 eieren
- 100 gr creme fraîche
- 60 gr cheddar of pizzakaas
- 2 prei
- 2 teentjes knoflook

Bereiding

1. Haal het quichedeeg uit de koelkast en laat 5 minuten liggen.
2. Verwarm de oven voor op 190 graden.
3. Snij de prei in ringen en de ui en de paprika in kleine blokjes.
4. Schrap de wortels en snij ze in kleine stukjes.
5. Verhit olie in een hapjespan en bak hierin de kip gaar in 5 minuten.
Voeg daarna de ui, prei, de uitgeperste teentjes knoflook en de paprika toe en bak een paar minuten mee.
6. Voeg de wortels en de spitskool toe en bak deze ook een paar minuten mee.
7. Maak op smaak met zout, peper en shoarma kruiden.
8. Bekleed de quiche vorm met het quichedeeg en doe het kip-groentemengsel in de quiche.
9. Meng de eieren los en meng de creme fraîche erdoor. Schenk het eierenmengsel over de quiche.
10. Bestrooi met de kaas en bak de quiche in 30-40 minuten bruin en gaar.