

Recept!

Quiche met spinazie en zongedroogde tomaatjes

Ingrediënten

1 pakje bladerdeeg
300 gram spinazie
1 potje zongedroogde tomaten
4 eieren
200 ml melk
1 Plak schouderham
100 gram oude kaas geraspt
Peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een quiche of springvorm in met olie. Bekleed de bakvorm met het taartdeeg en prik wat gaatjes met een vork in de bodem.

Was de spinazie. Bak de spinazie in een koekenpan tot deze geslonken is en laat goed uitlekken. Verdeel de spinazie en de zongedroogde tomaatjes over het bladerdeeg.

Klop de eieren en roer hier de melk doorheen. Breng op smak met zout en peper en schenk ook dit in de quichevorm.

Snij de plak ham in blokjes en strooi dit samen met de kaas over de quiche.

Bak de quiche in het midden van de oven in 45 minuten gaar.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.ohmyfoodness.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel