

Recept!

Quiche met chorizo & broccoli

Ingrediënten

1 pakje bladerdeeg
200 gram chorizo
150 gram belegen kaas, geraspt.
1 ui
Olie om in te bakken
Stronk broccoli
4 eieren
Bakje crème fraiche

Bereiding:

Laat het bladerdeeg ontdooien en verwarm de oven voor op 180 graden.

Snipper de ui en bak deze zachtjes aan in wat olie. Voeg na een paar minuten de in blokjes gesneden chorizo toe en bak dit een paar minuten mee. Kook de broccoliroosjes 7 á 8 minuten in water. Roer de eieren met de crème fraiche.

Vet en springvorm goed in en verdeel de bladerdeeg over de bodem en met een rand voor de zijkant van de taart. Prik met een vork gaatjes in de bodem.

Verdeel het chorizo-ui mengsel over de bodem, samen met de broccoliroosjes. Giet hier het ei-crème fraich mengsel er overheen en bestrooi met de geraspte kaas.

Zet voor 40 minuten in de oven, laat even afkoelen en.....

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Eigen recept
Maart 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel