

Recept!

Quiche met kip en doperwten

Ingrediënten

300 gram kipfilet, in blokjes
1 pakje bladerdeeg
300 gram doperwten
rode ui, in halve ringen
1 teentje knoflook, fijngesnipperd
100 gram belegen kaas geraspt
4 eieren, losgeklopt
200 ml room
klontje boter
1 x verse basilicum, fijngehakt
peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bedek een ingevette taartvorm met het bladerdeeg. Druk de randjes goed aan.

Blancheer de erwtjes kort in gezouten water. Laat ze schrikken onder koud water en laat even uitlekken.

Verhit de boter in een pan en fruit de ui met de knoflook glazig. Voeg na enkele minuten de kippenblokjes toe en bak ze gaar.

Meng de eieren met de room en de basilicum. Kruid bij met peper en zout. Meng er de kaas door.

Verdeel de kip met de erwtjes over de deegbodem. Schenk er het eiernmengsel over. Bak de quiche 40 minuten in de oven.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.15gram.be
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel