

Ingrediënten voor 4 personen

Boter om de vorm in te vetten 8 plakjes bladerdeeg, 500 gram broccoli in roosjes 4 grote eieren 100 gram spekjes, uitgebakken 2 dl kooksroom 50 gram gruyère, geraspt Versgemalen zwarte peper, snufje zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Internationaal

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Broccoli Quiche

Broccoli is zit boordevol vitamine C, eet het eens in een quiche.

Bereidingswijze

Laat het bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 200°C. Blancheer de broccoliroosjes even in kokend water en laat ze uitlekken. Verdeel het deeg over een ingevette quichevorm en prik er met een vork gaatjes in. Verdeel de broccoli over het deeg, strooi er de spekjes over en strooi er wat versgemalen peper en een snufje zout over. Klop de eieren los met de room en roer er de kaas door. Schenk het mengsel over de broccoli. Bak de quiche in een half uur goudbruin.

