

Ingrediënten voor 8 personen

2 winterpenen 200 gram
zuivelspread naturel 3 eieren 1
oranje (of rode) paprika stukje
verse gember (1/2 cm) 6 takjes
koriander 1 theelepel kerrie
massala 3 eetlepels zoete
chilisaus (ik gebruik zelfgemaakte
peperjam) 1 teentje knoflook
eetlepel citroensap eetlepel
maizena zout en peper naar
smaak 5 vellen filodeeg boter

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Wereld

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Oranje quiche

De vulling is prachtig oranje! Leuk en lekker voor bij de WK voetbalwedstrijd of op koningsdag.

Hulpmiddelen

Fijne rasp oven ovenschaal (25 cm doorsnee) knoflookpers

Bereidingswijze

Laat filodeeg ontdooien in de verpakking. Schrap of schil de peen en rasp op een fijne rasp. Meng met de zuivelspread, maizena, citroensap, kerrie en chilisaus. Snijd de paprika in kleine blokjes en voeg toe. Pers de gember en de knoflook erboven uit met de knoflookpers. Knip de koriander fijn en voeg toe. Roer alles door en voeg zout en peper toe. Proef. (het mag best iets te zout/pittig zijn, er komen nog eieren bij). Klop de eieren erdoor. Smelt de boter (magnetron, 10sec) Vet de ovenschaal in met boter. Bekleed met de plakken filodeeg. Bestrijk de plakken filodeeg dun met boter. Schep de vulling er in, en bak de quiche 45 minuten op 175 graden.