



Hoofdgerechten

Quiche met rode biet, raapjes en geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
2 rode bieten (grote)
4 raapjes
250 gram Parijse champignons
handvol basilicumblaadjes
1 lookteentje (geperst)
1 eetlepel rozemarijn (gedroogd)
150 gram geitenkaas
4 eieren
150 milliliters volle melk
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de rapen en de bieten en snij ze in dunne plakjes. Kook ze beetgaar in licht gezouten water. Laat uitlekken.

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de champignons in plakjes. Smelt een klontje boter in een pan en bak de champignons samen met de look tot al het vocht verdampt is. Kruid met peper en zout.

Kluts de eieren los met de melk. Kruid met peper en zout. Bedek twee met bakpapier beklede quichevormen met het bladerdeeg. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Verdeel er de champignons over, schik er de groenteschijfjes op en kruid met peper, zout en rozemarijn. Giet er het eiermengsel over en zet 30 minuten in de oven.

Brokkel er vijf minuten voor het einde van de baktijd de geitenkaas over. Werk de taart voor het serveren af met het basilicum.

Keukenbenodigdheden

Oven
Quichevorm

