



VERRUKKELIJKE QUICHE MET WITLOF EN VENKEL

NODIG (± 5 PERSONEN)

4 stronkjes witlof in reepjes
1 venkel in reepjes
200 gram geraspte kaas
3 eieren
125 ml kookroom
1 pakje bladerdeeg
1 el (verse) tijm
2 el boter
1 tl kerriepoeder
1 tl suiker

DOEN

1. Haal het bladerdeeg uit de diepvries. Verwarm de oven op 200°C.S
2. melt boter in de pan, voeg suiker toe en bak de venkel 5 minuten. Doe de witlof er bij, kerriepoeder, tijm en breng op smaak met peper en zout.
3. Meng de eieren met melk en kookroom. Kruid het mengsel met peper en zout. Doe het bladerdeeg in een ingevette springvorm (kan ook met bakpapier). Prik gaatjes met de vork in de bodem.
- 4 Verdeel de de groene en vervolgens het eiermengsel. Zet de quiche ongeveer 40 minuten in de oven. Laat even afkoelen als je de quiche uit de oven komt. Haal uit de springvorm en serveer met een frisse salade.

En nu smullen maar!!!!



WWW.BONAPETIT.NU