

Quiche met Bouquet des Moines, broccoli en pancetta



20 min



25 min



3-6 personen

Ingrediënten

- 1 Val-Dieu Bouquet des Moines
- 1 vel kant-en-klaar kruimel- of bladerdeeg
- 1 broccoli (400 g)
- 150 g pancetta in reepjes gesneden
- 3 eieren
- 25 cl lichte, verse room
- 1 ui
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper en zout

Bereiding

- > Verwarm de oven voor op th. 6 – 180°C.
- > Maak de broccoliroosjes los en snij de stengels fijn. Schil en snij de stronk in kleine blokjes. Doe alles in een kookpot met kokend water en reken 4 min gaartijd vanaf het hernemen van het kookpunt.
- > Verwarm intussen de olie in een braadpan en bak de pancetta en de gehakte ui goudbruin. Laat goed uitlekken.
- > Klop de eieren los met de room in een grote kom. Voeg de uitgelekte broccoli toe en de pancetta met ui. Kruid met peper en lichtjes met zout.
- > Bekleed een taartvorm met het deeg. Verdeel de bereiding gelijkmatig over de taartbodem en bestrooi met de in grote blokjes gesneden Bouquet des Moines. Zet 25 min in de oven.
- > Serveer warm, als voor- of hoofdgerecht, met een tomatenslaatje. Deze quiche is ook koud heel lekker voor een buffet of picknick.

Tip

Dit recept kan je ook bereiden met een restje gekookte groenten.



Ontdek
andere recepten

