Quiche

met Délice des Moines, erwten en kerrie

20 min

25 min

3-6 personen

Ingrediënten

- 1 Val-Dieu Délice des Moines
- 1 vel kant-en-klaar kruimeldeeg
- 300 g diepgevroren erwten
- 2 dikke uien
- 3 eieren
- 25 cl lichte, verse room
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 afgestreken koffielepel kerriepoeder
- Peper en zout

Bereiding

- Laat de gesnipperde uien in de olijfolie stoven in een gesloten sauteuse op laag vuur gedurende 10 min.
- Verwarm de oven voor op th. 6 – 180°C. Bekleed een taartvorm met het kruimeldeeg. Snij de Délice des Moines in kleine stukken.
- Bestrooi de uien met kerrie, roer 1 min, voeg dan de erwten (in een vergiet gespoeld onder warm water) toe. Laat 2 min op zacht vuur stoven.
- Klop de eieren los met de room in een grote kom. Voeg de groenten toe en breng op smaak met peper en zout. Giet het mengsel in de taartvorm, strijk de bovenkant glad en voeg de stukjes kaas toe. Zet 25 min in de oven.
- Serveer warm als voor- of hoofdgerecht, met een slaatje.

Tip

Voeg het kerriepoeder met mate toe zodat het de andere smaken accentueert en niet overheerst.

Ontdek andere recepten