

quiche met kaas en spinazie

4 plakjes hartige taartdeeg (diepvries)
200 gram spinazie (diepvries blokjes)
2 eetlepels roomkaas
100 gram geraspte belegen kaas
Halve courgette in dunne plakjes
1 eetlepel pijnboompitten
1 sjalotje fijngesneden
Verse kruiden (bv peterselie, basilicum, bieslook)
Peper/ zout
1 eetlepel paneermeel
2 eieren
75 ml melk
olie
Springvorm 20 cm doorsnee, ingevet

- > Verwarm de oven voor op 160 °C. (hete lucht)
- > laat de spinazie en de deegplakjes ontdooien
- > fruit het sjalotje in wat olie, en voeg dan de spinazie toe. Bak het samen met de verse kruiden een paar minuten. Als er veel vocht bij zit dan afgieten. Voeg de roomkaas toe. Roer tot een mooi egaal geheel is.
- > bekleed de springvorm met het deeg. Strooi de paneermeel en 1/3 van de geraspte kaas op de bodem. Doe de spinazie in de vorm. Strooi de rest van de kaas erover heen.
- > snij de courgette in dunne plakjes en bak deze even aan twee kanten aan. Schik de plakjes op de spinazie.
- > mix de eieren met de melk en peper en zout naar smaak. Giet dit over de taart. Bestrooi met de pijnboompitten.
- > bak ongeveer 40 minuten totdat de bovenkant mooi goudbruin van kleur is.

Geniet!!! (eet hem warm of koud)