

QUICHE MET COURGETTE EN GEITENKAAS



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 1 portie korstdeeg - 4 eieren - 200 ml melk - 200 ml slagroom - 2 theelepels pittige mosterd - zout en peper - 200 gram courgette - 1 gesnipperde ui - 100 gram geitenkaas

1. Begin met de bereiding van het korstdeeg. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de courgette in stukken van 3 cm. Fruit de gesnipperde ui 10 minuten in een beetje olijfolie. Zet de stoommand in de rvs-kom en voeg 500 ml water toe. Leg de courgette en de ui in de stoommand en selecteer het programma STOMEN. Zet de courgette daarna even apart.
3. Rol het korstdeeg met een deegroller uit op een met bloem bestrooid werkblad. Leg het deeg vervolgens in een ingevette taartvorm. Prik de taartbodem in met een vork en bak het deeg vervolgens 10 minuten blind op 200 °C.
4. Giet het water uit de rvs-kom en vul de kom met de eieren, de melk, de slagroom, de mosterd, en zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 7 (zonder verwarmen).
5. Leg de ingrediënten op het gebakken korstdeeg samen met stukjes geitenkaas. Giet vervolgens het eimengsel eroverheen. Leg de gewassen en doormidden gesneden kerstomaten erop en bak de quiche in 30 minuten goudbruin.

