

Broccoli quiche

- Deeg

250g bloem

1 ei

4 à 5 el olie

Water

- Vulling

2 kleine ajuinen

4 teentjes look

2 gekookte broccolis

1 potje ricotta

4 eieren

¼ pompoen

Kruiden naar smaak



Bereidingswijze:

1. Bereid het deeg door bloem te mengen met water, olie en een ei en steek het nadien in de frigo terwijl je de vulling maakt
2. Fruit de look, ajuin en pompoen in een kleine hoeveelheid olie
3. Kook of stoom de broccoli
4. Meng de groenten met de ricotta, eieren en kruiden
5. Rol het deeg uit in een ovenvaste schaal
6. Giet je vulling erin en bestrooi met geraspte kaas
7. Bak ongeveer een half uur op 200°C