



QUICHE MET COURGETTE

INGREDIËNTEN

- 200 g bloem
- 1 theelepel zout
- 100 g boter
- 5 eieren e
- 1 eetlepel koud water
- 40 g pijnboompitten
- 15 g verse munt
- 2 tenen knoflook
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 courgettes
- 125 ml room
- 100 g geitenkaas



RECEPT

01

Snijd de boter in stukjes en meng met de bloem en het zout. Voeg daarna 1 ei en het water toe. Voeg eventueel nog een eetlepel water toe als het deeg te droog voelt. Kneed kort en laat het deeg in plasticfolie 30 min. rusten in de frigo.





Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit een pan en rooster de pijnboompitten 3 min. Laat ze daarna afkoelen.

02

03

Snij de munt en knofloop fijn. Doe 2 eetlepels olie, de munt en knoflook in een schaal en kruid met peper en zout.



Snij de courgette in de lengte in plakken van 0,5 cm breed. Bestrijk met olie en grill in een pan ongeveer 4 min. Keer halverwege om en bestrooi de plakken met zout.

04

05

Meng het olie-muntmengsel onder de courgettes en voeg ook de pijnboompitten toe. Klop de rest van de eieren los met de slagroom en breng op smaak met peper en zout.



Haal het deeg uit de frigo, rol het uit en schik het in een vorm van 28 cm doorsnede. Prik gaatjes in de bodem met een vork. Verdeel de courgette over de bodem, verkruimel vervolgens de geitenkaas er over en schenk het eimengsel er bovenop.

06

Bak de quiche ongeveer 45 min. in een voorverwarmde oven van 180°C.

SMAKELIJK!