



# recept

## Quiche met seizoensgroente

2 personen

### Benodigheden:

Bladerdeeg

1 Wâldfeintsje

(turfgerookte runderworst met  
wâldbeantsjes)

2 bosuien

6 champignons

8 tomaten

2 handjes rucola/ spinazie

4 blokjes geitenkaas op olie  
(De Molkerei)

2 geklopte eieren

2 scheutjes melk

Pizzakruiden

(Blauwe huis)

1 el zonnebloemolie

### Bereiding:

1. Bedek een klein schaaltje met bakpapier en leg het bladerdeeg erin.

2. Snijd de Wâldfeintsjes, bosui, champignons en de tomaten in kleine stukjes. Doe ondertussen een 1el zonnebloemolie in een koekenpan. Zet de pan op de kookplaat en zet deze alvast aan.

3. Meng de eieren met de melk en voeg er pizzakruiden aan toe.

4. Bak in de koekenpan eerst de Wâldfeintsjes gaar en voeg daarna de bosui, champignons, rucola en tomaten toe. Voeg zodra het klaar is alles toe in het bakje met bladerdeeg. Doe daarna met mengsel met het geklopte ei ook in het bakje en maak het af met fijngesneden geitenkaas.

5. Leg het bakje voor 20 minuten in de hete lucht oven op 225°C



# recept

## Quiche met seizoensgroente

2 personen

### Benodigheden:

Bladerdeeg

1 Wâldfeintsje

(turfgerookte runderworst met  
wâldbeantsjes)

2 bosuien

6 champignons

8 tomaten

2 handjes rucola/ spinazie

4 blokjes geitenkaas op olie  
(De Molkerei)

2 geklopte eieren

2 scheutjes melk

Pizzakruiden

(Blauwe huis)

1 el zonnebloemolie

### Bereiding:

1. Bedek een klein schaaltje met bakpapier en leg het bladerdeeg erin.

2. Snijd de Wâldfeintsjes, bosui, champignons en de tomaten in kleine stukjes. Doe ondertussen een 1el zonnebloemolie in een koekenpan. Zet de pan op de kookplaat en zet deze alvast aan.

3. Meng de eieren met de melk en voeg er pizzakruiden aan toe.

4. Bak in de koekenpan eerst de Wâldfeintsjes gaar en voeg daarna de bosui, champignons, rucola en tomaten toe. Voeg zodra het klaar is alles toe in het bakje met bladerdeeg. Doe daarna met mengsel met het geklopte ei ook in het bakje en maak het af met fijngesneden geitenkaas.

5. Leg het bakje voor 20 minuten in de hete lucht oven op 225°C