

## Recept van de maand



### Groentetaart (quiche) in de maand december

#### Wat je nodig hebt

1 rol vers quichedeeg of 5 plakjes diepvries bladerdeeg om de ovenschaal te bedekken  
125 gram geraspte oude kaas  
250 gr broccoli  
2 tomaten  
½ rode ui  
½ rode peper  
1 knoflookteen  
4 eieren  
150 ml slagroom  
olijfolie  
mespuntje nootmuskaat, gedroogde oregano en peper en zout

#### Bereidingswijze

Bedek de ovenschaal met bladerdeeg, eerst invetten met olie. Prik met een vork een paar gaatjes in de bodem van het deeg.

Kook de broccoli afgedekt halfgaar in 2-4 minuten.

Snij ui, knoflook en rode peper klein en roerbak 3-4 minuten. Voeg daarna de halfgare klein gesneden broccoli toe en bak nog 1 minuut om het vocht te laten verdampen.

Meng in een grote kom de eieren met de slagroom, oregano, mespuntje nootmuskaat en de helft van de oude kaas en breng op smaak met peper en zout. Goed door elkaar roeren.

Snij de tomaten in kleine blokjes en meng deze samen met de broccoli door het eimengsel. Giet het broccoli-eimengsel in de ovenschaal en top af met de oude kaas. Zorg dat je onder de bladerdeeg rand blijft .

Bak de quiche in een voorverwarmde oven op 210° gedurende 30-35 minuten.

Bon appétit