



Courgettequiche met geitenkaas

Een romige quiche met dunne plakjes courgette en brokjes zachte geitenkaas op een krokante, blindgebakken bodem. Zowel warm als koud een voltreffer op tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 vel quichedeeg (of kruimeldeeg)
- 2 courgettes
- 150 gr zachte geitenkaas
- 3 eieren
- 200 ml room
- 100 ml volle melk
- 1 ui
- 2 el olijfolie
- 1 kl gedroogde tijm

zout en peper
geraspte nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 190 °C (hetelucht 170 °C).
- 2.** Bekleed een quichevorm van ongeveer 26 cm diameter met het deeg en druk de randen goed aan. Prik de bodem meermaals in met een vork.
- 3.** Bedek de bodem met bakpapier en leg er een laag droge bonen of blindbakgewichten op. Bak de bodem 10 minuten blind in de voorverwarmde oven. Verwijder daarna het bakpapier en de bonen en bak nog 5 minuten verder zodat de bodem licht droog is.
- 4.** Snijd de courgettes in dunne plakjes van ongeveer 3 mm. Snipper de ui fijn.
- 5.** Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Stoof de ui glazig, ongeveer 3 minuten. Voeg de courgetterondjes toe en bak nog 4 tot 5 minuten mee tot ze licht gaar zijn. Kruid met zout en peper. Laat het mengsel kort afkoelen.
- 6.** Klop in een kom de eieren los. Voeg de room en de melk toe en klop alles goed door. Kruid met zout, peper, een snuf nootmuskaat en de gedroogde tijm.
- 7.** Verdeel het courgettemengsel gelijkmatig over de voorgebakken deegbodem.
- 8.** Giet het eiernmengsel er voorzichtig over. Verkruimel de geitenkaas gelijkmatig over de bovenkant.
- 9.** Bak de quiche 30 minuten in de oven op 190 °C tot de vulling volledig gestold is en de bovenkant goudbruin kleurt.
- 10.** Haal de quiche uit de oven en laat hem minstens 10 minuten rusten voor je hem aansnijdt, zodat de vulling stevig blijft.

Tip

Laat het courgettemengsel goed afkoelen voor je het op de deegbodem schikt. Voegt u warme groenten toe aan het eiermengsel, dan riskeert u dat de eieren voortijdig beginnen te stollen en de vulling ongelijkmatig gaart.

Lekker met

Een frisse gemengde groentesalade met een lichte mosterdvinaigrette.

Dranktip

Een droge witte Elzasser wijn zoals een Pinot Blanc of een Alsace Riesling sluit mooi aan bij de romige vulling en de frisse geitenkaas.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**