

QUICHE MET SPINAZIE EN LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Lightly
Roasted Pieces

5 vellen filodeeg

250 gram spinazie

1 ui

1 teentje knoflook

50 g zon gedroogde tomaten

150 gram roomkaas

3 eieren

10 g zonnebloempitten

 2 PORTIES

 59 MIN

 GEMAKKELIJK

Wat quiche inspiratie nodig? Check dan dit leuke, lekkere en simpele recept voor quiche met spinazie en gegrilde stukjes gemaakt door bloggers @chickslovefood!

BEREIDING

1. Voorbereiding

Ontdooi de vellen filodeeg en verwarm de oven voor op 180 graden.

2. Bak het filodeeg

Vet een springvorm (24 cm) in met wat olie en bedek de bodem met het filodeeg. Bak het filodeeg zonder vulling 5 minuten in de oven.

3. Bereid de spinazie

Bak de spinazie met een scheutje olie en laat het slinken. Giet het vocht af. Doe de spinazie in een kom.

4. Bak de overige ingrediënten

Verhit opnieuw wat olie in een pan. Fruit de gesnipperde ui en knoflook zo'n 2 minuten. Voeg dan de Garden Gourmet gegrilde stukjes toe en bak deze nog 3 minuten mee.

5. Voeg alles bij elkaar

Doe de ui, knoflook, Garden Gourmet gegrilde stukjes, zongedroogde tomaten, roomkaas en de eieren bij de spinazie en meng tot een geheel.

6. Bak de quiche

Giet het mengsel in de quichebodem en bak de quiche zo'n 35-40 minuten in het midden van de oven.

7. Maak het gerecht af

Rooster ondertussen de zonnebloempitjes in een droge koekenpan en serveer deze over de quiche.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**