

Boerenkoolquiche



Ingrediënten

- 1 grote ui
- 1 eetlepel Italiaanse kruiden
- 250 gram boerenkool, fijn gesneden
- 2 theelepels kurkuma
- 3 eieren
- 1 flinke teen knoflook
- 100 gram pittig geraspte kaas
- 1 kleine bol mozzarella
- Zout en peper
- Roomboter om de quichevorm in te vetten
- Olijfolie

Bereiding

1. Snipper de ui en knoflook fijn.
2. Verwarm de oven voor op 190 graden.
3. Vet de quichevorm in met roomboter.
4. Verwarm de olijfolie en fruit de ui glazig.
5. Voeg de boerenkool toe en de Italiaanse kruiden en kurkuma en laat een 10 minuutjes zachtjes meebakken met het deksel op de pan zodat de boerenkool wat zacht wordt.
6. Klop ondertussen de eieren los met de knoflook en de helft van de geraspte kaas, zout en peper.
7. Doe de boerenkool in de quichevorm en druk iets aan met een vork.
8. Schenk het eimengsel erover.
9. Strooi de rest van de geraspte kaas erover.
10. Snij de mozzarella in plakjes en verdeel dit erover.
11. Plaats in de oven voor 35 minuten.

Eet smakelijk.

(H)eerlijk als lunchgerecht of diner met een gevulde groene salade.

