

Filodeeg taart met broccoli en geitenkaas of feta

Ingrediënten:

5 vellen diepvries filodeeg
300 g broccoli
3 el olijfolie
3 middelgrote eieren
200 ml room
150 g geitenkaas of feta
peper en zout



Quichevorm 24 cm

Bereiding:

Laat het filodeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking in 2 uur ontdooien. Verdeel de broccoli in roosjes en kook in ruim kokend water met wat zout in 3-4 min. beetgaar. Spoel in een vergiet met koud water af en laat goed uitlekken. Vet de quichevorm in. Bestrijk met een keukenkwastje de vellen met wat olie en leg met ruime overhangende rand in de quichevorm. Herhaal dit en leg op dezelfde manier in de vorm, maar laat iets verspringen, de quichevorm moet nu royaal met filodeeg bedekt zijn. Bestrooi de bodem met een beetje paneermeel. Klop in een kom de eieren los met de room en peper en zout. Verdeel de broccoli over de vorm en daarna de verkrumelde geitenkaas of feta, schenk de losgeklopte eieren met room over de vulling. Vouw het overhangende filodeeg losjes over de vulling. Bewaar de taart tot het afbakken de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestrijk het deeg bovenop de taart licht met de rest van de olie. Schuif de taart net iets onder het midden van de oven en bak in ca. 30 min. goudbruin en gaar.

Eet smakelijk!

(recept van Gini van Asperen)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl