

Quiche met wortels, serranoham en cherry tomaten

Een heerlijke, lichte quiche zonder bodem. Perfect als lunch of als avondmaaltijd met een frisse salade.

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: circa 40 minuten

Ovenschaal: quichevorm van 28 cm

Ingrediënten

- 1 bos worteltjes
- 100 g serranoham
- 150 g cherrytomaatjes, gehalveerd
- 4 zongedroogde tomaten
- 5 eieren
- 150 ml slagroom
- 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1½ theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel olie uit het potje van de zongedroogde tomaten
- Versgemalen zwarte peper en een snufje nootmuskaat



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (hetelucht).
2. Vet een quichevorm van 28 cm royaal in.
3. Stoom de hele bos worteltjes ongeveer 10 minuten. Laat ze daarna even uitlekken.
4. Hak de zongedroogde tomaten fijn met de Bamix staafmixer. Voeg vervolgens de eieren, slagroom, Parmezaanse kaas, knoflookpoeder, de olie uit het potje van de zongedroogde tomaten, peper en eventueel een snufje nootmuskaat toe. Mix alles met de Bamix tot een mooi glad en luchtig eimengsel.
5. Schenk het eimengsel in de ingevette quichevorm.
6. Scheur of snijd de serranoham in stukjes en verdeel deze over het eimengsel.
7. Leg de gestoomde wortels over de quiche en verdeel de gehalveerde cherrytomaatjes ertussen.
8. Bak de quiche ongeveer 40 minuten in de oven, totdat het eimengsel volledig gestold is en de bovenkant mooi goudbruin is.
9. Laat de quiche na het bakken ongeveer 10 minuten rusten voordat je hem aansnijdt.

Variatietips

- Verkruiemel 75 gram feta over de quiche voordat hij de oven ingaat.
- Voeg een handje geroosterde walnoten of pijnboompitten toe voor extra bite.
- Meng een theelepel gerookt paprikapoeder door het eimengsel.
- Garneer na het bakken met wat verse basilicum of rucola.
- Vervang de serranoham eens door gerookte zalm of uitgebakken spekjes.
-

Tip van Marian: door de zongedroogde tomaten mee te mixen in het eimengsel krijgt de hele quiche een heerlijke, volle smaak. Een eenvoudige stap die echt verschil maakt!

(Gebaseerd op een recept van Koolhydraten.nl)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

