

Bietenquiche met feta, spekjes en walnoten voor 3-4 personen

Ingrediënten:

1 rol vers bladerdeeg
800 g in blokjes gesneden gekookte bietjes
2 middelgrote uien
1 bakje spekblokjes
150 gram fetakaas
5 middelgrote eieren
6 takjes verse tijm
125 ml kookroom light
50 g ongebrande walnoten

[Quichevorm 28 cm](#)



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bekleed de bodem van de quichevorm met verfrommeld bakpapier en bekleed de hele vorm met het bladerdeeg. Laat de bietjes uitlekken in een vergiet. Snij de ui in blokjes en bak deze voor met de spekblokjes. Snijd de feta in blokjes van een ½ cm. Meng de kaas en ui met de bietjes. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Klop de eieren los en ris de blaadjes van de takjes tijm. Meng de eieren met de kookroom en de tijm. Schep de bietjes in de vorm. Schenk het eimengsel erover. Bak de quiche in ca. 1 uur en 15 min. in het midden van de oven gaar. Hak de walnoten grof en verdeel ze over de quiche.

De wat zoete smaak van bietjes doet het fantastisch bij de witte kaas en walnoten in deze quiche.

Eet smakelijk!

Bron: Allerhande

 Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
k o o k w e r e l d tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

