

Quiche met warmoes, wortelen en geitenkaas

(recept van abonnee Ann V.D.)

- bladerdeeg
- 500 g warmoes
- 200 g wortelen
- 250 g harde geitenkaas
- 3 eieren
- cashewnoten
- olijfolie
- peper

1. Bereid het bladerdeeg voor zoals aangegeven op de verpakking.
2. Was de warmoes en snijd de stengels uit de bladeren.
3. Snij de stengels in stukjes en stoof deze in wat olijfolie.
4. Voeg na 10' het in repen gesneden bladgroen toe.
5. Stoom de jonge wortelen en snij ze in plakjes.
6. Klop de eieren los en voeg de in blokjes gesneden geitenkaas toe.
7. Kruid met veel peper.
8. Voeg de warmoes en wortelen toe.
9. Bekleed een springvorm met het bladerdeeg en vul deze met het mengsel.
10. Garneer de taart met wat cashewnoten.
11. Bak de quiche op 210° gedurende +/- 20'.