



'Belgische' quiche met witloof, gekarameliseerde ui en abdijskaas

Ingrediënten - voor 4 personen

1 pak kruimeldeeg
4 el Solo Vloeibaar
500 g rode ui
2 el frambozenazijn
1 el bruine suiker
400 g witloof
2 eieren
250 g ricotta
50 g abdijskaas
versgemalen peper
zeezout
verse tijmblaadjes
quichevorm
bakpapier

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C of volg de instructies op de verpakking.

Pel de ui en snijd in ringetjes. Verhit 2 eetlepels Solo in een kookpot met deksel en doe er de rode ui in, laat zachtjes enkele minuten met het deksel op de pot stoven. Doe er de azijn en suiker bij en zet het deksel op de pot. Laat zacht stoven. Verhit 2 eetlepels Solo in een pan met deksel. Snijd het witloof in

parten en leg ze naast mekaar in de pan. Dek af met bakpapier en laat 10 minuten zacht stoven.

Leg het deeg met bakpapier in de quichevorm en prik er enkele gaatjes in. Leg er de helft van de gekarameliseerde ui op. Klop de eieren los met de ricotta, kruid met peper en zout en verdeel over de ui. Dek af met het gestoofde witloof en de rest van de uiringen en rasp er de abdijskaas over. Werk af met wat verse tijmblaadjes.

Zet de quiche ongeveer 30-40 minuten in de oven.

Geniet van **'Belgische' quiche met witloof, gekarameliseerde ui en abdijskaas**

Tip: Let op: de gaartijd is afhankelijk van de sterkte van de oven en het deeg. Als het deeg bruin gebakken is, is je quiche klaar.

Je kan voor deze quiche ook kant-en-klaar bladerdeeg gebruiken.