



Pasta Quiche

Probeer deze heerlijke pasta quiche met Alpro soya Drink Ongezoet

Bereiding

1. Verwarm, de oven voor op 180°C. Verhit de Alpro bakken en braden in een pan en bak de bacon totdat het knapperig en bruin is. Voeg de uien toe en bak deze mee. Snijd de champignons in stukjes en voeg ze samen met de erwten toe aan de bacon. Roerbak tot het meeste vocht verdampt is.
2. Voeg de Alpro soya Drink Ongezoet, geklopte eieren, pasta, kaas en groenten toe en mix het in een grote kom. Kruid het met dragon, nootmuskaat, versgemalen peper en zout.
3. Verdeel het mengsel over een ingevette bakvorm en bak het 30 minuten in het midden van de oven.
4. Haal de quiche uit de oven. Laat de quiche 10 minuten afkoelen en serveer het met een verse salade.



4 porties



45min

Ingrediënten

- Alpro margarine bakken en braden
- 1 gesneden ui
- 200 gr bacon
- 250 gr champignons
- 200 gr bevroren erwten
- 4 grote eieren
- 300 ml Alpro soya Drink Ongezoet
- 300 gr gekookte pasta
- 50 gr geraspte kaas
- 50 gr geraspte parmezaanse kaas
- 2 eetlepels gedroogde dragon
- Een snufje nootmuskaat
- Versgemalen peper en zout

Bereid met

Bakken & Braden Vloeibaar



Ongezoet

