



Heerlijke Mediterrane Quiche

Geniet van deze makkelijke quiche met Alpro Mild & Creamy Naturel

Ongezoet

Bereidingswijze

1. Laat het deeg ontdooien volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking en verwarm de oven voor op 180 °C. Begin ondertussen met het klein snijden van de courgette, de puntpaprika en de cherry tomaten voor de vulling. Verhit vervolgens een beetje Alpro Lekker en Gezonde Keuken en bak de stukjes paprika en courgette gedurende 5 minuten. Breng op smaak met zout en peper.

2. Klop in een kom 3 eieren los met de Alpro Mild & Creamy Naturel Ongezoet. Voeg vervolgens 20 g geraspte Parmezaanse kaas en een handjevol gehakte basilicumblaadjes toe. Roer het mengsel goed door en breng op smaak met versgemalen zout en peper.

3. Rol het deeg uit op een bebloemd oppervlak tot een grote plak. Bedek een ingevette bakvorm met het deeg en verwijder het overschot aan deeg langs de randjes. Bak indien nodig het deeg gedurende 10 minuten voor in een voorverwarmde oven.

4. Bestrijk de bodem met pesto en verdeel daarna de groente over de bodem. Giet het Alpro Mild & Creamy mengsel in de bakvorm en bestrooi met de overgebleven 20 g geraspte Parmezaanse kaas. Beleg de quiche met de gehalveerde cherry tomaatjes en bak de quiche gedurende 45 minuten in de voorverwarmde oven tot deze goudbruin kleurt. Snijd hem in stukjes en serveer met wat verse basilicumblaadjes en een groene salade.



6 personen



1u 15min



Ingrediënten

- Kant-en-klaar hartige taartdeeg
- 400 g Alpro Mild & Creamy Naturel Ongezoet
- 1 courgette
- 1 Puntpaprika
- 125 g cherry tomaten
- 3 eieren
- 2 el rode pesto
- 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- Alpro Lekkere en Gezonde Keuken
- 1 handje verse basilicum
- Versgemalen peper en zout

Bereid met

Mild & Creamy Naturel Ongezoet

