



Pasta Quiche

Probeer deze heerlijke pasta quiche met Alpro Sojadrink Ongezoet

Bereidingswijze

1. Verwarm, de oven voor op 180°C. Verhit de Alpro Lekkere en Gezonde Keuken 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 is verdamt.
2. Voeg de Alpro Sojadrink, 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 quich 10 minuten afkoelen en serveer het met een verse salade.



4 personen



45min

Ingrediënten

- Een scheutje Alpro Lekkere en Gezonde Keuken
- 1 gesneden ui
- 200 gr bacon
- 250 gr champignons
- 200 gr bevroren erwten
- 4 grote eieren
- 300 ml Alpro Sojadrink 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

Sojadrink Ongezoet



Lekkere en Gezonde Keuken

