Quiche met Kalkoenlardinettes® en courgetten

20 min. + 30 à 35 min. in de oven

8-10 personen



Ingrediënten

- 125 g Kalkoenlardinettes®
- 1 vel bladerdeeg
- 1 courgette
- 20 g boter
- Peper & zout
- 2 dl room
- 2 dl melk
- 4 eieren
- 1 dooier
- 60 g gemalen kaas

Bereiding

Leg het bladerdeeg op een met bakpapier bedekte taartvorm. Prik de bodem in met een vork. Bak blind in een oven van 200°C gedurende 10 minuten.

Snij de courgetten in stukjes. Bak de Kalkoenlardinettes® aan in wat boter en voeg er de courgettenblokjes aan toe. Kruid met peper en zout. Leg deze mengeling in de taartvorm.

Vermeng room, melk, eieren en peper en zout. Giet over de groentjes en de Kalkoenlardinettes® in de vorm.

Bestrooi met gemalen kaas. Bak de taart in een oven van 180°C gedurende 30 à 35 minuten.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be