



Quiche Kalkoenbacon met Zuiderse groenten



20 min. + oven: ± 35 min.



8 à 10 personen



Ingrédients

- 150 g Kalkoenbacon
- 1 vel bladerdeeg
- ¼ courgette
- ¼ aubergine
- 1 tomaat
- 2 teentjes look
- ½ rode paprika
- 1 dl olijfolie
- Peper & zout
- 2 dl room & 2 dl melk
- 4 eieren & 1 dooier
- 60 g gemalen Emmenthaler kaas
- Gemengde sla
- Broodcroutons
- Goede olijfolie
- Witte wijnazijn

Méthode de préparation

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

Snij de courgetten, de aubergines, de paprika en de look in stukjes.

Snij de Kalkoenbacon in reepjes, bak aan in wat olijfolie en voeg de andere groenten toe.

Haal de zaadjes uit de tomaat, snij in stukken en voeg bij de andere groenten. Kruid met peper en zout. Leg de groenten in de taartvorm.

Vermeng room, melk, eieren, peper en zout. Giet de mengeling in de vorm, over de groentjes en de Kalkoenbacon. Bestrooi met gemalen Emmenthaler kaas.

Bak de taart in een oven van 180°C gedurende 30-35 min.

Serveer hier de gemengde sla met broodcroutons bij.

Besprenkel het slaatje met olie en witte wijnazijn.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

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