



Courgettequiche met geitenkaas

Een romige quiche met dunne plakjes courgette en brokjes geitenkaas op een krokante bodem. Zowel warm als koud een voltreffer.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| 25' | 40' | 6 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

- 1 vel kruimeldeeg (of quichedeeg)
- 2 courgettes
- 150 gr zachte geitenkaas
- 3 eieren
- 200 ml room
- 100 ml melk
- 1 ui
- 2 el olijfolie
- 1 tl gedroogde tijm

peper en zout

nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 °C en bekleed een quichevorm met het kruimeldeeg.
2. Prik de bodem in met een vork, bedek met bakpapier en blindbakken met droge bonen gedurende 10 minuten.
3. Snijd de courgettes in dunne plakjes en snipper de ui fijn.
4. Verhit de olijfolie in een pan en bak de ui glazig, voeg dan de courgette toe en bak enkele minuten mee tot ze zacht is.
5. Klop in een kom de eieren los met de room en de melk en breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en de tijm.
6. Verdeel het courgettemengsel over de voorgebakken bodem.
7. Giet het eiermengsel erover en verkruimel de geitenkaas gelijkmatig over de quiche.
8. Bak de quiche 30 minuten in de oven tot de vulling gestold is en de bovenkant lichtbruin.
9. Laat de quiche 10 minuten rusten voor je hem aansnijdt zodat de vulling stevig blijft.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)