



## Broccoli-hamquiche

*Een stevige quiche boordevol broccoliroosjes en stukjes ham in een romige kaasvulling.  
Een complete maaltijd met een frisse salade erbij.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>40'</b>	<b>6</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 vel kruimeldeeg (of quichedeeg)
- 300 gr broccoli
- 150 gr gekookte ham in blokjes
- 3 eieren
- 200 ml room
- 100 ml melk
- 100 gr geraspte kaas
- 1 ui
- 1 el boter

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. Verdeel de broccoli in kleine roosjes en kook ze 4 minuten beetgaar, giet af en spoel koud.
4. Snipper de ui fijn en bak hem glazig in de boter.
5. Klop de eieren los met de room en de melk en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
6. Verdeel de broccoliroosjes, de blokjes ham en de gebakken ui over de vorgebakken bodem.
7. Giet het eiermengsel erover en bestrooi met de geraspte kaas.
8. Bak de quiche 30 minuten in de oven tot de vulling gestold en goudbruin is.
9. Laat de quiche 10 minuten rusten voor je hem in stukken snijdt.

---

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