

Italiaanse quiche met zongedroogde tomaten

Aantal personen: 4

Tijd: 30 minuten, oventijd: 45 minuten

In de tricolore quiche van Betty's Kitchen komt het allemaal samen: de gedroogde tomaatjes, even aangeraakt door de zon. Natuurlijk onze kaas waarin je pure passie en Italiaans temperament proeft. En de courgette die de quiche het groen uit de Italiaanse vlag geeft. Kortom: deze weldaad brengt je terug naar die ene zomer in Toscane of het Gardameer.



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden of 180 graden hete lucht. Bekleed de springvorm met bakpapier, en vet de zijkanten in met boter of olie.
2. Leg de plakjes hartige deeg op elkaar, en rol uit tot een ronde lap van ongeveer 30 cm. Bekleed hiermee de springvorm, en vorm een opstaande rand. Prik met een vork gaatjes in de bodem en rand en zet apart.
3. Pel en snipper de ui. Pel de knoflook en pers deze uit. Snijd de champignons in plakjes. Was de courgette en snijd deze in ronde plakjes van 5 mm dik. Giet de geweldige zongedroogde tomaat af en snijd in dunne reepjes.
4. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan of hapjespan en bak hierin de ui en knoflook glazig. Bak de champignons een paar minuten mee. Breng alles op smaak met zout, peper, oregano en tijm. En roer de zongedroogde tomaat erdoorheen.
5. Klop in een kom de eieren los. Voeg de crème fraîche toe en klop nogmaals licht door. Breng op smaak met peper en weinig zout.
6. Verdeel de helft van de courgette plakjes over de deegbodem. Schep hier het ui-champignon-tomatenmengsel overheen en giet hier het eimengsel erop. Verdeel ongeveer 100 gram van de Parrano kaas hierover en dek af met de resterende plakjes courgette en daarop weer de rest van de Parrano kaas. Vouw eventueel overhangend deeg terug over de bovenkant.
7. Bak de Italiaanse quiche met zongedroogde tomaat af gedurende 40-45 minuten. Serveer hier hooguit een groene salade bij.

Buon appetito!

Ingrediënten

5 plakjes diepvries 'hartige taart deeg'
75 g zongedroogde tomaten, in heet water wellen*
2 uien
1 flinke knoflooktenen
125 g champignons
1 courgette
1 tl gedroogde oregano
1 tl gedroogde tijmblaadjes
4 grote eieren (L)
125 ml crème fraîche
zout & peper
olijfolie
120 g Parrano kaas, in kleine dobbelsteentjes

** gebruik je zongedroogde tomaat uit een potje? Giet dan enkel de olie af. Wellen is niet nodig.*

Extra:

Oven
Springvorm 24 cm,
Bakpapier,
Hapjes- of koekenpan,
Kom + garde.