

Kipquiche met courgette

Hoofdgerecht, 4 personen

Ingrediënten

- 6 plakjes deeg voor hartige taart (diepvries), ontdooid
- 2 el olijfolie
- 300 g kipfilet, in stukjes
- 2 courgettes, in blokjes
- 4 eieren
- 1 pakje roomkaas knoflook/kruiden 70+ (150 g)
- 2 el zwarte olijven, plakjes (potje 240 g), uitgelekt
- 1 zakje mozzarella (125 g), in plakjes

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed de vorm met het deeg. Verhit de olie in een koekenpan en bak de kipfilet 3 min. Voeg de courgette toe en bak 5 min. mee. Schep in de vorm.

2. Klop de eieren los met de Boursin. Voeg de olijven en peper en zout toe. Schenk over het kip-courgettemengsel. Verdeel de mozzarella erover.

Bak de quiche in 35-40 min. goudbruin en gaar.

Bron: www.ah.nl

