



DE
VEGETARISCHE
SLAGER

recepten // specials // paasquiche

Paasquiche (4 pers)



Ingrediënten:

- 160 gr [Vegetarische Kipstukjes](#)
- 6 plakjes bladerdeeg
- (Koolzaad) olie om in te vetten en bakken
- 100 gram geraspte belegen kaas
- 200 gram wortelen
- 4 stengels bleekselderij
- 100 gram prei
- 2 tl pittige mosterd
- Bosje basilicum
- Bosje peterselie
- Bosje bieslook
- 3 eieren
- 200 ml crème fraîche
- 1 bolletje mozzarella
- Zout en peper
- 3 el (koolzaad) olie

Bereidingswijze:

Laat het bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 220 graden en vet de springvorm (24 cm) in. Snijd de ui, prei, wortels en bleekselderij in grove stukken. Roerbak de wortels tot beetgaar (± 4 minuten) en bak de rest van de groenten de laatste minuut mee om ze iets zacht te laten worden.

Snijd de grote Kipstukjes door de helft. Bak ze in een beetje olie en roer er 2 tl pittige mosterd, 2 el water, peper & zout door. Laat het vocht verdampen tot de reepjes droog zijn. De Kipstukjes worden zo bedekt met een coating van mosterd.

Bekleed de springvorm met het bladerdeeg en druk de randen goed dicht. Bestrooi de bodem met de geraspte kaas en verdeel het groentemengsel en de Kipstukjes over de bodem. Was en hak de kruiden fijn. Klop 3 eieren met de crème fraîche los en breng op smaak met zout en peper. Roer de helft van de kruiden door het eimengsel en schenk dit in de quichevorm. Snijd de mozzarella in stukken en verdeel ze over de quiche. Bak de quiche in 40 minuten gaar en goudbruin. Roer de rest van de kruiden door de (koolzaad)olie en druppel dit net voor het serveren over de quiche.

Lekker met groene salade, tomaat en olijven.

