

## Quiche met Brugge Blomme en groenten

### Ingredienten:

- 250 g Brugge Blomme
- ½ bloemkool
- ½ broccoli
- 3 wortels
- 150 g spekblokjes
- Nazareth Boter of Dixmuda Boter
- 2 dikke tomaten
- 1 vel taartdeeg of kruimeldeeg
- 4 eieren
- 2 dl room
- peper, zout en nootmuskaat

### Bereiding:

1. Snij de Brugge Blomme in kleine stukjes.
2. Verdeel de bloemkool en broccoli in kleine roosjes, snij de wortels in schijfjes en kook alles beetgaar. Vervolgens bak je de spekreepjes in een weinig boter.
3. Ontpit de tomaten en snij ze in blokjes.
4. Beboter je taartvorm en plaats het deeg erin, verdeel de broccoli, tomaatblokjes, bloemkool, wortels en spekjes en tenslotte Brugge Blomme over het deeg.
5. Meng eieren en room en kruid goed af met zout, peper en muskaatnoot gief het mengsel over de groenten en bak 40 min in een voorverwarde oven van 180°C.

Smakelijk!

4 personen  
75 min  
Hoofdgerecht  
2

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/quiche-met-brugge-blomme-en-groenten>