

Spruitastische quiche met Brugge d'Or

Quiche met spruitjes en Brugge Goud

Ingrediënten:

- 300 g spruiten
- 1 ajuin
- 1 teentje knoflook
- 150 g Brugge Boter
- 6 eieren
- scheutje melk
- 200 g Brugge d'Or, sneetjes
- quichedeeg
- peper, zout, nootmuskaat
- 400 g bloem

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor tot 200°C
2. Maak de spruiten schoon en snij ze klein
3. Pel en halveer de ui. Snijd hem in halve ringen.
4. Kneus en pel de knoflook. Snipper de teen fijn en plet met een mes.
5. Smelt een klontje boter in een grote pan
6. Stoof de ajuin en look en voeg er daarna de spruiten bij en laat mee stoven. Kruid met peper, nootmuskaat en een snuifje zout. Voeg eventueel een klontje boter toe voor nog meer smaak.
7. Klop de eieren los met een scheutje melk.
8. Doe het spruitjesmengsel in de bakvorm met deeg. Giet er het eimengsel over.
9. Beleg met reepjes Brugge Prior
10. Bak de quiche ongeveer 35 minuten in de voorverwarmde oven op 200°C.

Klaar is kaas!

4 personen
80 min
Hoofdgerecht
1

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/spruitastische-quiche-met-brugge-dor>