

GELE BIETJES QUICHE



Voor 2 personen:

Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- n 3 kleine gele bietjes samen 400 gr (even voorgekookt)
- n 1 ui
- n Bladerdeeg plakjes of rol verse bladerdeeg
- n 100 gr Pecorino
- n 2 eieren
- n 100 ml kookroom light
- n Scheutje olijfolie
- n Theelepeltje mosterd
- n 1 teentje knoflook



SMAKELIJK ETEN

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 gr.
- Ontdooi de plakjes bladerdeeg indien nodig of rol de verse bladerdeeg uit.
- Bekleed een quichevorm met het bladerdeeg.
- Prik met een klein vorkje gaatjes in het bladerdeeg.
- Verwarm in een koekenpan de olijfolie en fruit de gesnipperde ui.
- Snijd de gele bietjes in wat dikker plakjes.
- Meng in een kom de eieren, mosterd, knoflook en kookroom .
- Bedek de bodem van de quichevorm met de gebakken ui, de plakjes biet en de geraspte Pecorino.
- Verdeel het eiermengsel gelijkmatig over de ui, biet en Pecorino.
- Bak de quiche ongeveer 30 minuten of in ieder geval tot het bladerdeeg gaar is.
- Serveer direct