

BOERENKOOL

Boerenkoolquiche

Benodigdheden

4 vellen filodeeg (ontdooit)
300 g boerenkool
3 eieren
200 g Griekse yoghurt
175 g runderchipolata

Tijd

45 minuten

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een quiche- of taartvorm met een doorsnede van 24 centimeter met bakpapier.

Stap 2: Bekleed de bodem en randen van de vorm met het filodeeg. Bestrijk elk vel met een beetje water.

Stap 3: Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak hierin de boerenkool zo'n 3 minuten, totdat deze geslonken is.

Stap 4: Klop de eieren los en meng met de yoghurt. Breng op smaak met een snuf peper en zout.

Stap 5: Laat de boerenkool wat afkoelen en meng daarna met het ei-mengsel. Verdeel de vulling over het filodeeg.

Stap 6: Verhit weer een scheutje olie in de koekenpan en bak hierin de runderchipolata in zo'n 5 minuten gaar. Snijd in plakjes en verdeel deze over de quiche.

Stap 7: Bak de quiche zo'n 30 minuten in de oven.



Bron: Chickslovefood