

QUICHE FILODEEG EN BROCCOLI MET HAM

BENODIGDHEDEN

4 sneetjes brood

- 4 eieren
 - 4 el room
 - 350 g voorgekookte krielaardappeltjes
 - 300 g broccoli
 - 50 g hamreepjes
 - 1 pakje (10 vellen) filodeeg (diepvries, ontdooid)
-
- 50 g geraspte kaas naar smaak



WERKWIJZE

Kook de broccoli 5 minuten in kokend water.

Giet af en spoel met koud water en laat dan goed uitlekken.

1. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C.
2. Vet een springvorm van ca. 20-24 cm Ø in met wat Solo Vloeibaar.
3. Snijd het brood in kleine stukjes.
4. Klop in een kom de eieren met de room, wat peper en zout los.
5. Meng de goed uitgelekte broccoli met de stukjes brood, de krielaardappeltjes, de hamreepjes en het eimengsel goed door elkaar.
6. Bestrijk elk filodeegvel met wat Solo Vloeibaar en leg de vellen direct in de springvorm, zodat de hele vorm bedekt is en het deeg een stukje over de rand valt. Vul de vorm met het broccolimengsel. Strooi de kaas erover. Vouw het over de rand hangende deeg een stukje terug op de vulling.
7. Bak de hartige taart in de hete oven ca. **15 minuten**.
8. Dek de taart af met aluminiumfolie en laat in de oven **nog ca. 15 minuten** gaar en goudbruin worden.
9. Verdeel de taart in 4-8 punten en verdeel die over 4 borden.