# Quiche Lorraine met Greenway filetstukjes



## Ingrediënten

- 2kg bladerdeeg
- 20 eieren = 1kg gepasteuriseerd eimix
- 600g emmenthaler kaas
- 1,6L culinaire room
- 60g Maggi Geconcentreerde groentenfond
- 1,2g preiwit fijn gesneden
- 800g Greenway filetstukjes 'just like chicken'
- 30g peterselie fijngehakt
- 30g kervel fijngehakt

## Methode

1. Meng de eieren met de room, de kaas en de groentenfond.
2. Stoof de prei.
3. Doe prei, de Greenway gerookte veggie stukjes en de verse kruiden bij de ei mix.
4. Leg bladerdeeg in bakvorm en vul met eimix.
5. Bak af in oven.

## Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be