Quiche met groene kool



Ingrediënten

- 4 rollen bladerdeeg
- 1.8kg Ardo groene kool/boerenkool “losse blaadjes”
- 1kg Ardo Witte kool
- 300 g geraspte kaas
- 1kg room
- 16 eieren
- 8 eetlepels boter/olie
- 200 g hazelnootschilfers
- zout en peper

Methode

1. Rol het bladerdeeg uit in een bakvorm.
2. Sauteer de witte kool en groenkool in de boter/olie en kruid met peper en zout.
3. Doe de geraspte kaas en de helft van de hazelnootschilfers bij de groenten en meng goed.
4. Strijk de groenten mooi over het bladerdeeg.
5. Meng de eieren en de room tot een homogene massa en overgiet de groenten.
6. Strooi de rest van de hazelnootschilfers over de taart.

7. Bak in een voorverwarmde oven (200°C) voor 35 minuten. Warm serveren.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be