

Quiche met prei, paksoi en geitenkaas.



Ingrediënten

- 2.5kg roomprei Ardo
- 1.5kg paksoi Ardo
- 20g bieslook Ardo
- 20 eieren
- 400g geitenkaas (rolletjes)
- Peper en zout
- 4 quichevormen met een diameter van 20-24 cm

Methode

1. Ontdooi de roomprei en meng deze met de eieren.
2. Stoof de paksoi aan in de margarine en breng op smaak met wat peper en zout.
3. Meng de paksoi en de bieslook met de roomprei.
4. Vul de quichevormen met deze massa.
5. Snij de geitenkaas in schijfjes en leg deze op de prei.
6. Bak af gedurende 30'-35' op 180°C, snij in porties en serveer warm of lauw.
7. Serveer met een slaatje.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be