

INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Mediterraan

1 kleine aubergine

1 kleine courgette

1 rode ui

100 g groene aspergetips

200 ml plantaardige melk

100 g kerstomaatjes

50 ml plantaardige kookroom of creme fraiche

80 g geraspte vegan kaas

2 el maizena

6 plakjes hartig taartdeeg

gedroogde oregano

basilicum om te garneren

olie om te bakken

zout en peper



Zin in een Frans tintje in je keuken? Probeer deze heerlijke veganistische quiche met Garden Gourmet Sensational Gemarineerde Stukjes, zo lekker!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Laat het quichedeeg ontdooien en snij de groente

Laat de plakjes quichedeeg ontdooien. Snij de courgette en aubergine in stukjes en de ui in ringen.

2. Fruit de groenten een paar minuten

Fruit de groenten een paar minuten in een beetje olie tot ze lichtbruin zijn, bestrooi ze met oregano en laat ze afkoelen. Blancheer de asperges (1 minuut in kokend water) en spoel ze af onder koud water. Halveer de tomaten. Bak de gemarineerde stukjes volgens de instructies op de verpakking.

3. Verwarm de oven en bekleed de quichevorm met het deeg

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed de quichevorm met het deeg. Meng de melk met de crème fraîche, kaas en maizena en breng op smaak met peper en zout.

4. Verdeel de groenten over de quiche

Zet de quichevorm op een bakplaat en verdeel de gebakken groenten, tomaten en de stukjes over de quiche. Giet het melkmengsel erover en verdeel de asperges erover.

5. Bak de quiche en serveer

Bak de quiche ongeveer 40 minuten. Garneer met verse basilicum en serveer bijvoorbeeld met een rucola-salade met olijfolie en balsamico-azijn.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)