

RECEPT BOERENKOOL-SPINAZIEQUICHE

Ingrediënten:

4 plakken Fries roggebrood
theelepels Franse kruiden (of enkel rozemarijn)
1 teen knoflook
2 rode uien (of 1 grote, of 3 kleintjes)
1/2 tl chilivlokken
300 gram boerenkool
400 gram spinazie
4 eieren
300 gram geraspte oude kaas
of 100 gram kaas en 250 gram ricotta
handje pijnboompitten
enkele lepels olie om in te bakken
springvorm
bakpapier

- Boerenkool schoon wassen, fijn snijden (evt. keukenmachine), nerven naar keuze verwijderen of klein gesneden toevoegen.
- Boerenkool bakken en spinazie toevoegen (evt. bevroren blokjes).
- Uien bakken en op het laatst knoflook en chilivlokken toevoegen.
- Pijnboompitten licht roosteren in pan of oven.
- Bakvorm met papier bekleden.
- Fries roggebrood verkruimelen op de bodem van de bakvorm, bestrooien met de Franse kruiden en aandrukken met de bolle kant van een lepel.
- Eieren kloppen; de oude kaas en evt. de ricotta toevoegen en glad roeren.
- Groentemengsels en ei-kaasmengsel bijvoegen in de bakvorm bijvoegen.
- De taart bakken in het midden van de oven goudbruin en gaar bakken, 30 minuten, 180 graden.
- Uit de oven halen en de pijnboompitten er over strooien.



Monique van Gurp