



Quiche met kip, prei, paprika en ui

## Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Ovenschotel Prei-kerrie met gehakt
- 2 Uien
- 300 g Kipfilet
- 1 Teentje knoflook
- 1 Rode paprika
- 1 Gele paprika
- 1 Prei
- 4 Eieren
- 6 Plakken Bladerdeeg
- 4 el Olijfolie
- 125 ml Kookroom
- 150 ml Water

## Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een passende taartvorm in met de helft van de olie en bekleed deze met het bladerdeeg.
2. Verhit de rest van de olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de kip gedurende 5 minuten mooi goudbruin. Neem de kip vervolgens uit de pan en bak in de achtergebleven olie gedurende 5 minuten de ui, knoflook, paprika en prei.
3. Verdeel de kip gelijkmatig over de bodem van de taartvorm. Schep vervolgens het groentemengsel erop en herhaal dit tot de ingrediënten op zijn.
4. Doe in een kom de inhoud van het zakje MAGGI Ovenschotel Prei-kerrie met gehakt, samen met 250 ml koud water. Voeg ook 125 ml kookroom toe en roer het geheel goed door met een garde. Doe daarna het ei erbij en roer de ovenmix nogmaals goed door, zodat er geen klontjes in zitten. Giet vervolgens 2/3 van de ovenmix over de quiche en laat het 2 minuten rusten. Giet daarna de overige ovenmix over de quiche heen.
5. Plaats de hartige taart met groente in het midden van de oven en bak het gerecht 45 minuten totdat de korst mooi goudbruin is. Wanneer de quiche klaar is kan je hem direct serveren. Ook afgekoeld is deze hartige taart nog héél lekker. Wij verwachten echter dat hij snel op is. Neem daarom gauw een stuk en eet smakelijk!
6. Je kunt de groente quiche zowel in de vriezer als in de koelkast bewaren. In de koelkast blijft hij drie tot vier dagen goed en in de vriezer bij hij tot twee maanden houdbaar. Om de quiche op te warmen, laat je hem eerst ontdooien. Verwarm de oven voor op 160°C en plaats de quiche onafgedekt in de oven. Bak hem ongeveer 15-20 minuten. Niet alleen geniet je zo opnieuw van een heerlijke maaltijd, maar je draagt ook bij aan het verminderen van voedselverspilling.

7. Opzoek naar meer inspiratie voor quiche recepten met groenten?

Voedingswaarden tonen

107 Min

koolhydraten	61.17 g
Energie	860.83 kcal
vetten	50.03 g
Eiwit	40.85 g

3 Porties