

Courgette-doperwten quiche

Courgette-doperwten quiche, altijd goed om je restjes groenten te verwerken, het staat feestelijk en ook een eenvoudig vooraf te bereiden gerecht voor als je visite krijgt.

Deze **courgette-doperwten quiche** kun je helemaal voorbereiden en als de visite komt, schuif 'm een 1/2 uurtje in de oven en je eten is klaar.

Ingrediënten

- 1 kilo courgettes (dit zijn meestal zo'n 4 courgettes)
- 200 gram doperwten (als t diepvriesdoperwten zijn hoef je deze niet voor te koken – gebruik GEEN blikdoperwten, deze zijn al te gaar).
- 3-4 bosuitjes in kleine stukjes
- 200 gram ricotta
- 3 eieren
- 1 theelepel tijm
- 1 theelepel rozemarijn
- 1 theelepel oregano
- Peper/zout
- 6 vellen filodeeg
- 3 eetlepels olijfolie
- wat boter om de schaal in te vetten

Bereiding courgette-doperwten quiche

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snij de courgettes in kleine stukjes en bak deze kort aan op middelhoog vuur. Voeg de tijm, rozemarijn, oregano en gesneden bosui toe.

3. Roer alles goed door, maak het op smaak met wat peper/zout en omdat courgettes veel vocht bevatten, laat alles uitlekken in een vergiet. Roer de doperwten er doorheen. Dit onderdeel kan je eventueel al 's morgens of de dag ervoor klaarmaken.
4. Meng de eieren met de ricotta. Vet de (b.v.k. ronde) ovenschaal in met wat boter of evt wat olie (bodem en randen).
5. Leg hierop 1 laag filodeeg, het vel is zeker veel te groot voor de ovenschaal maar dat is geen probleem, laat alles over de randen hangen.
6. Leg een 2e laag filodeeg hierop maar dan zo dat het iets verspringt.
7. Zo ga je verder totdat je 6 vellen op elkaar hebt gelegd (je hoeft geen boter tussen de lagen te doen).
8. Het lijkt nu net of je een ovenschaal hebt met allemaal bloemblaadjes .
9. Doe hierin het groentemengsel en giet het ei/ricotta mengsel er overheen.
10. Sla de overhangende stukken filodeeg naar binnen, mag lekker rommelig,
11. Smeer evt. de bovenkant in met een beetje zachte boter (of olijfolie) en een kwastje, dit zorgt voor een mooie goudbruine bovenkant van de taart.
12. Laat de taart ongeveer 35 minuten in de oven bakken (het beste is op het rooster en qua hoogte op 1/3 van de oven).



Werkwijze filodeeg

Filodeeg: als je hier nog nooit mee gewerkt hebt, paar tips:

- Maak een theedoek vochtig.
- Haal het filodeeg uit de verpakking en leg dit op t
aanrecht, leg hier overheen de vochtige theedoek
- (filodeeg droogt ontzettend snel uit en is dan niet meer
goed te gebruiken).
- Werk snel en zorg dat alle bovenstaande stappen klaar
zijn.
- En als je filodeeg over hebt, deze is prima te bewaren
in de vriezer.