



Thermomix Quiche met pompoen en feta

Ingrediënten

Voor de bodem:

- 150 gr bloem
- 75 gr boter + beetje voor vorm in te vetten
- snuifje zout

Voor de vulling:

- 3 lente uitjes
- 2 teentjes knoflook
- 500 gr pompoen (geschild en in blokjes)
- 200 gr feta
- 200 gr vers kaas (type Philadelphia)
- 10 blaadjes basilicum
- 10 takjes bieslook
- 3 eieren
- zout
- peper
- schepje of builtje groentebouillon
- 10 gr maïzena



Instructies

- Verwarm de oven voor op 200 graden, vet een vorm van ongeveer 28 cm in met boter
- Voeg voor de bodem 150 gr bloem, 75 gr boter, snuifje zout en 50 gr water toe aan de mengbeker 20 sec/snelheid 5
- Haal uit duw in de vorm, zorg voor 1-2 cm aan zijkant
- Reinig de mengbeker en voeg 3 lente uitjes, 2 teentjes knoflook 3 sec/snelheid 8
- Voeg vervolgens 500 gr pompoen (geschild en in blokjes),200 gr feta, 200 gr vers kaas (type Philadelphia), 10 blaadjes basilicum, 10 takjes bieslook,3 eieren, zout, goed wat peper, schepje of builtje groentebouillon, 10 gr maïzena8 sec/snelheid 5
- Verdeel dit mengsel toe aan de bodem, zet in de oven gedurende 30 min