

# Quiche met kip

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 200 gram bloem
- 100 gram roomboter
- 5 eieren
- 2 courgettes
- 400 gram kipfilet
- 3 tomaten
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 bosje basilicum
- 100 ml melk
- 50 gram geraspte kaas

 Bereiden in:

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 40 min.

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Quiche met kip

## Bereiding

- 1 Meng de bloem en het zout in een kom.
- 2 Leg de roomboter in kleine stukjes op het meel en snij met twee messen in nog kleine stukjes doorheen.
- 3 Zorg dat het deeg koud blijft. Je wilt dat het deeg koud blijft, je kunt dit dus in de keukenmachine maken of bijvoorbeeld met de hand. **4** Doe er een ei bij. Probeer zo kort mogelijk te kneden zodat u het deeg niet te warm maakt. Wanneer u er één grote deegbal van kunt maken kunt u het even in de koelkast laten rusten.
- 5 Verwarm de oven alvast voor op 180 graden.
- 6 Ondertussen kunt u de vulling maken, hiervoor snijdt u de kip, de tomaat en één courgette in stukken. Van de tweede courgette maakt u plakjes met een kaasschaaf.
- 7 Bak eerst de kip aan. Wanneer de kip een beetje kleur heeft kunt u de courgette en het paprikapoeder toevoegen. Laat dit opstaan totdat de courgette gaar begint te worden, dan kunt u als laatste ook de tomaat toevoegen. Maak dit af met een bosje grof gesneden basilicum en zet het even apart.
- 8 Pak het deeg en rol dit bovenop een bakpapier uit tot een groot rondje. Draai dit nu boven de vorm om en leg het mooi in de vorm. Als het breekt kunt u het gewoon weer een beetje aan elkaar duwen.
- 9 Doe de vulling op het deeg en bestrooi hier de kaas overheen.

Klop de rest van de eieren los met de melk en verdeel dit mengsel over de inhoud van de quiche. Verdeel een klein beetje olijfolie over de met de kaasschaaf gesneden plakjes courgette en verdeel ze over de taart.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Bak de quiche in 40 minuten gaar.

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)