

Vegetarische aubergine quiche / Vegetarian Eggplant Quiche



Boodschappenlijstje

1 rol bladerdeeg
wat boter, om in te vetten
1 teentje knoflook, geperst
versgemalen zeezout en peper
2 aubergines, in dunne schijven
2 paprika's, in reepjes
1 grote ui, in ringen
(zongedroogde) tomaatjes
100 gram Pecorino Romano, geraspt
3 vrije uitloop bio eieren
2 eetlepels melk of zure room
optioneel: 1 bol mozzarella
olijfolie naar smaak

Zo maak je een vegetarische aubergine quiche

Halveer de tomaatjes, snij de paprika's in reepjes en de ui in ringen.

Snij de aubergines in schijven van 1 cm dikte.

Marineer de aubergines in olijfolie met knoflook, zeezout en peper.

Vet de bakvorm in met wat boter en leg het bladerdeeg er in.

Snij het teveel aan deeg af en vul het op met het afsnijsel waar je tekort komt.

Verhit een grill en grill de aubergine aan beide kanten,

Grill tot ze donkere strepen hebben en neem ze van de grill.

Grill de paprikareepjes en de uienringen ook op de hete plaat.

Verwarm de oven voor op 200°C en schuif een rooster in het midden

Klop de eieren schuimig, roer de room en geraspte pecorino er door.

Vul de bakvorm met de groenten en schenk het ei-kaasmengsel er over.

Verbrokkel de mozzarella, verdeel over de quiche en druppel er olijfolie over.

Bak de vegetarische quiche in ongeveer 30 minuten gaar

Vegetarische aubergine quiche / Vegetarian Eggplant Quiche



Shopping list

1 roll of puff pastry
some butter, for greasing
1 garlic clove, crushed
freshly ground sea salt and pepper
2 eggplants, sliced thinly
2 bell peppers, in strips
1 large onion, in rings

(sun-dried) tomatoes, halved
100g Pecorino Romano, grated
3 free-range organic eggs
2 tablespoons milk or sour cream
optional: 1 ball mozzarella
olive oil to taste

How to make a vegetarian eggplant quiche

Halve the tomatoes, cut the peppers into strips and the onion into rings.
Cut the aubergines into slices of 1 cm thickness.

Marinate the eggplant slices in olive oil with garlic, sea salt and pepper.

Grease the baking tin with some butter and place the puff pastry into the baking form.
Cut off the excess dough and use the cut off trimmings to fill it up where you are short.

Heat a grill and grill the eggplant on both sides, until they have dark stripes
Remove the eggplant from the grill and grill the pepper strips and onion rings on the hot plate.

Preheat the oven to 200°C and place a wire rack in the middle

Beat the eggs until frothy, stir in the cream and grated pecorino.
Fill the baking tin with the vegetables and pour the egg-cheese mixture over it.
Crumble the mozzarella, spread over the quiche and drizzle olive oil on top.

Bake the vegetarian quiche for about 30 minutes, until cooked.