



*Elvea, een feest uit Italië*

## Quiche met spinazie en geitenkaas



### Ingredienten voor 4 Personen

1 vel	bladerdeeg
1 blik	ELVEA Pomo e Legumi
600 g	diepvries spinazie
5	eieren
200 ml	room
	geraspte kaas
2 teentjes	knoflook
1 eetlepel	olijfolie
	nootmuskaat
	peper
	geitenkaas
	zout

### Bereiding

1. Fruit de knoflooktenen in een pan met een beetje olijfolie
2. Voeg de spinazie toe en kook gedurende 4-5 minuten
3. Voeg 200 ml room en de geitenkaas toe (of alleen de room)
4. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Zet het vuur uit en zet opzij
5. Leg de zandkorst of het bladerdeeg in een taartvorm
6. Prik het deeg in met een vork en verdeel tomatenpuree over de bodem van de taart
7. Meng de eieren met de spinazie en giet het mengsel in het blik
8. Doe er geraspte mozzarella bovenop
9. Bak gedurende 30-40 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden (afhankelijk van uw oven)

Eet smakelijk!





*Elvea, een feest uit Italië*

Receipt info: Simply Morane

