

# QUICHE MET GROENE KOOL

## INGREDIËNTEN VOOR 5 PERSONEN

1 rol bladerdeeg

450 gr groene kool/boerenkool "losse blaadjes"

250 gr witte kool

75 gr geraspte kaas

250 gr room

4 eieren

2 eetlepels boter/olie

50 gr hazelnootschilfers

zout en peper

## BEREIDINGSWIJZE

Rol het bladerdeeg uit in een bakvorm.

Sauteer de witte kool en groenkool in de boter/olie en kruid met peper en zout.

Doe de geraspte kaas en de helft van de hazelnootschilfers bij de

groenten en meng goed.

Strijk de groenten mooi over het bladerdeeg.

Meng de eieren en de room tot een homogene massa en overgiet de groenten.

Strooi de rest van de hazelnootschilfers over de taart.

Bak in een voorverwarmde oven (200°C) voor 35 minuten. Warm serveren.

**VOEDINGSWAARDE PER PORTIE**

**SMAKELIJK!**