

Quiche met witloof en ricotta

Ingrediënten:

- 1 HERTA® Bladerdeeg
- 3 witloof
- 250g ricotta
- 3 eieren
- 30g geraspte Emmentaler kaas
- 1 rode ui

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Snijd de ui in dunne ringen en snijd het witloof in de lengte door.
- Fruit de ui in een pan tot het gekarameliseerd is en zet het opzij.
- Bak in dezelfde pan het witloof kort. Breng op smaak met zout en peper. Voeg vervolgens een scheutje water toe en laat het geheel enkele minuten op een laag vuurtje sudderen. Haal het witloof van het vuur zodra het gaar is en giet het water af.
- Rol ondertussen het **HERTA® bladerdeeg** uit en bekleed een bakvorm (met het bakpapier). Prik gaatjes in de bodem met een vork.
- Meng de ricotta met de eieren en breng op smaak.
- Doe de helft van de geraspte kaas, de ui en het witloof op de bodem van de vorm en giet vervolgens het ricottamengsel erop. Bedek met de resterende geraspte kaas en bak in 20-25 minuten goudbruin.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**