Quiche met quinoa, broccoli en Kip

Ingrediënten:

- 4 sneetjes HERTA Kip aan’t spit
- 1 Kippenbouillon
- 200g quinoa
- 1 rode paprika
- ¾ broccoli
- 250g ricotta
- 25g parmezaanse kaas
- 3 eieren
- 1 knoflookteentje & 1 rode ajuin
- Olijfolie, bieslook, oregano, Provençaalse kruiden, lijnzaad

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Zet 2 potten met water op het vuur. Kook de quinoa gaar volgens de instructies op de verpakking. Voeg het kippenbouillon poeder van Maggi toe en laat verder koken. Giet af en laat even afkoelen
- Hak ondertussen de bieslook en oregano fijn. Snij de rode paprika in reepjes, de rode ajuin in schijfjes, de broccoli in roosjes en de HERTA kip aan’t spit in stukjes.
- Als het water in de tweede pot kookt, voeg de broccoli roosjes toe en laat 6 minuten koken tot beetgaar. Giet af en hou aan de kant voor later.
- Neem de afgekoelde quinoa en meng er het (gebroken) lijnzaad en 1 ei onder. Giet in een ingevette taartvorm. Druk stevig aan met een lepel. Zet in de oven voor 15 minuten.
- Verwarm een pan met een klontje boter op het vuur. Stoof de rode ajuin glazig. Pers het knoflookteentje uit boven de pan en voeg de paprika toe.

Roerbak 5 minuten. Kruid met peper en zout. Haal van het vuur. Meng de overige eieren met de ricotta, bieslook, oregano en de Parmezaanse kaas goed onder elkaar. Kruid met peper, zout en de Provençaalse kruiden.

- Haal de taartvorm uit de oven en schik er de broccoli en gestoofde groentjes op. Overgiet met het eiermengsel en strooi er de stukjes HERTA kip aan’t spit over. Plaats nog eens 25 minuten in de oven tot de quiche goudbruin is.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**