

**Broodquiche met prei, courgette en tomaat – voor 4 personen - vegetarisch**  
**Ideaal om oud brood te gebruiken**

**Ingrediënten**

8 tot 10 sneetjes brood zonder korst om een quichevorm van 24 tot 26 cm doorsnede mee te beleggen.

1 eetlepel olijfolie of vloeibare bakboter

300 gram wit van prei

1 teentje uitgeperste knoflook

2 theelepels tijm

3 eieren

100 ml light room

Peper en zout

100 gram ricotta

2 tomaten in sneetjes

1 courgette in blokjes

**Vorbereiding**

Ontkorst het brood.

Pers de knoflook.

Snij de courgettes in blokjes.

Snij de tomaten in plakjes.

Klop de eieren op samen met de ricotta en de room en kruid met peper en zout.

**Bereiding**

Om de quiche nadien gemakkelijk te verwijderen uit de bakvorm: leg er een bakpapier op.

Bekleed de randen van de quichevorm met oud brood.

Verhit olijfolie in een pan, voeg de prei, courgetteblokjes en knoflook toe en strooi er de tijm over.

Bak gedurende 3 minuten.

Verdeel het mengsel over de broodbodem.

Giet hierover het eimengsel.

Leg de tomaten op de vulling.

Bak de quiche in een oven van 200° C ongeveer 30 minuten.

**Opdienen**

Ontvorm en dien op met een fris slaatje.

Een restje is lekker om de dag nadien mee te nemen als lunch.

**Informatie allergenen**

Dit gerecht bevat: melk, kippenei, tarwe.

Dit gerecht is vrij van: lupine, mosterd, noten, pinda, schaaldieren, selderij, sesam, soja, sulfiet, vis en weekdieren.