

# Broccoli /kaastaart

**NODIG:** ultra pro quich bakvorm of een andere ronde taartvorm, raspmolen, keukenkwastje, shaker, magnetronkan, turbochef, placemat, deegroller.

**INGREDIËNTEN:** 4 plakjes bladerdeeg, ca 500 gr. broccoli, 4 eieren, ca. 150 gr roomkaas , 200 gr. geraspte kaas, 4 grote plakken ham, peper, zout, nootmuskaat.

## WERKWIJZE:

- leg de plakjes bladerdeeg op de placemat en laat ze licht ontdooien.
- Snijd de broccolirosjes heel kort af en doeze in de magnetronkan, versnipper de stronk in de turbochef en ook dat gaat in de magnetronkan. Doe er waterbij, deksel erop, schud goed zodat ze schoonspoel, houd de kan op z'n kant en laat echt al het water er uitlopen. Zet de kan nu met deksel 5 min. op 600W in de magnetron.
- Verwarm nu de oven voor op 200 gr. C.
- Ondertussen de bakvorm licht invetten en bestuif met wat meel. Strooi een beetje bloem op de placemat en laat de 4 plakjes bladerdeeg in een vierkant elkaar iets overlappen, laat ze aan elkaar kleven door bij de naden iets water er tussen te smeren, druk lichtjes aan. Strooi er een beetje bloem over en rol nu met de deegroller van binnen naar buiten en check aan de hand van de ringen op de placemat hoe groot je de cirkel wil. ( groter dan de quichvorm. )
- Leg het bladerdeeg in de bakvorm, deeg iets over de rand laten hangen, te grote punten wegnippen. ( kun je later nog gebruiken om openstukjes verder af te dekken langs de randen)
- Bekleed de bodem en klein stukje zijkant met de plakken ham.
- Giet de broccoli goed af en spreid uit in de bakvorm, op de ham.
- Breek 4 eieren in de shaker, voeg de roomkaas toen en zout,peper, nootmuskaat naar smaak. Shake dit helemaal luchtig doorelkaar e giet over de broccoli.
- Rasp de kaas in de raspmolen en strooi die royaal over de broccoli.
- Sla nu de randen bladerdeeg terug naar binnen.
- Zet in de voorverwarmde oven ca. 25-30 min.



## Tips:

- Varieer met de groenten/vleeswaren.
- Lekker snel in de comimagnetron. Kook de broccoli NIET voor. ( rauw gebruiken dus) Oven voorverwarmen op 225 graden , zodra de quich er in gaat de magnetron er bij inschakelen op 360 W. ca. 20 min. De oven maakt het nu sneller bruin en de magnetron gaart de broccoli en het deeg ondertussen.
- Zowel warm als koud heel lekker.
- Het flexibele deksel is alleen om te bewaren, NOOIT in de oven doen!
- Probeer verder met andere hartige taarten, boterkoek, appeltaart, appelcrumble enz.