



# OMNIA QUICHE MET WORTELS

## INGREDIËNTEN (voor 1 quiche)

- 115 gram bloem
- 6 plakken bladerdeeg
- 250 gram gemengde wortels
- 1 prei
- 2 tenen knoflook
- 1 eetlepel paneermeel
- 3 eieren
- 150 ml kookroom of slagroom
- Snufje peper en zout
- 1 takje tijm
- Feta
- Boter om de vorm mee in te smeren

## BENODIGDHEDEN

Gastoestel  
Omnia campingoven  
Omnia siliconenvorm  
Kookpan  
Bakpan  
Garde

Kwast om de vorm mee in te vetten  
Snijplank  
Scherp mes  
Weegschaal  
Maatbeker  
Beslagkom

1

Snijd de wortels in vieren en laat ze ongeveer 5 minuten koken in een pan met water.

2

Vet de bakvorm in met boter en bekleed de vorm met bladerdeeg. Strooi onderin de vorm op het bladerdeeg wat paneermeel om de bodem knapperig te houden.

3

Fruit in de bakpan de knoflook en prei.

4

Leg de helft van de gekookte wortels onder in de quichevorm.

5

Voeg, zodra de knoflook en prei klaar zijn, de kookroom, 3 eieren en feta toe. Bewaar een beetje feta voor later. Breng het mengsel op smaak met peper, zout en tijm.

6

Giet het mengsel in de Omnia vorm. Leg de overgebleven wortels ook in de vorm en brokkel de laatste feta er bovenop.

7

Bak de quiche op middelhoog vuur in ongeveer 30 minuten gaar.