

# Mediterrane quiche met kip

**50 minuten**

**4 personen**

Mediterrane quiche met Belgische kip: een zonnige smaakexplosie! Zin in een gerecht dat je meteen naar het zuiden brengt? Deze Mediterrane quiche met Belgische kip combineert sappige kippendijltjes met kleurrijke groenten, romige geitenkaas en de onweerstaanbare smaak van Provençaalse kruiden. Perfect als lichte lunch, hartige hap of smaakvolle avondmaaltijd! Serveer met een frisse salade en een glaasje witte wijn voor die ultieme zomerse vibe!




## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 1 vel rond bladerdeeg
- 300 gram ontbeende kippendijltjes
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- een halve courgette
- 100 gram zwarte olijven (in ringetjes)
- 4 eieren
- 100 gram zure room
- 50 gram geraspte kaas
- 100 gram zachte geitenkaas
- provençaalse kruiden
- peper en zout
- paprikapoeder
- olijfolie
- 1 bakje Looy honingtomaatjes

## BEREIDING:

1. Zet de oven op de hoogste stand. Kan je grill en hetelucht combineren? Kies dan daarvoor.
2. Leg de rode en de gele paprika in een ovenschaal en zet in de hete oven. Draai regelmatig voorzichtig om, de paprika's mogen langs alle kanten volledig zwart geblakerd zijn!
3. Haal de zwarte paprika's uit de oven, en doe ze in een kookpot met deksel erop. Zo laten we ze even staan, op deze manier stoomt het zwarte vel los.

 keurslagerdemeulder

 Keurslager De Meulder

4. Breng de oventemperatuur terug naar 180 graden, conventionele boven- en onderwarmte.
5. Leg het vel bladerdeeg op een bakpapier in een taart of quichevorm en prik er wat gaatjes in met een vork.
6. We gaan het bladerdeeg eerst blind bakken. Bedek het bladerdeeg met een vel bakpapier en vul dit met bijvoorbeeld bakbonen.
7. Zet in de oven voor 15 à 20 minuten.
8. Ondertussen bereiden we de vulling voor.
9. Kruid de kippendijltjes met peper en zout en een koffielepel paprikapoeder. Voeg een scheut olijfolie toe en meng alles door elkaar.
10. Verhit een koekenpan om een matig vuur en bak de kippendijltjes mooi gaar, draai regelmatig. Wanneer ze gaar zijn, snij je ze in stukjes en leg je ze opzij op een stukje keukenpapier.
11. Snij de courgette in kleine blokjes en geef ze in een hete pan met wat olijfolie een mooi korstje. Ze mogen nog wel voldoende beet hebben! Kruid met peper en zout en leg opzij op een stukje keukenpapier.
12. Haal de zwarte paprika's uit de kookpot en haal al het vel eraf, dit zou normaal vlot moeten gaan.
13. Verwijder de witte delen en de de zaadjes van de paprika's en snij ze in kleine blokjes, zet opzij.
14. Halveer de honingtomaatjes en zet opzij.
15. Neem een hoge maatbeker en doe hierin 4 eieren, 100 gram zure room, 50 gram geraspte kaas, peper en zout en een eetlepel provençaalse kruiden. Mix met een staafmixer alles goed door elkaar.
16. Bedek de blind gebakken quiche bodem met de helft van het eimengsel.
17. Bestrooi hierover de stukjes gebakken kip, olijven, paprikablokjes en courgetteblokjes . Overgiet met de rest van het eimengsel.
18. Verdeel de zachte geitenkaas in stukjes over de quiche.
19. Verdeel nu als laatste de gehalveerde honingtomaatjes over de quiche, met de gesneden kant naar boven.
20. Zet de quiche een 30 à 40 tal minuten in de oven op 180 graden.

*Heel lekker met een fris rucola slaatje!*

**Smakelijk!**