



Elvea, een feest uit Italië

Quiche met spinazie, brie en pesto rosso



Ingredienten voor 2 Personen

1 tube	Elvea Pesto Rosso
1 rol	bladerdeeg
1 kg	diepvries spinazie
150 g	zongedroogde tomaatjes
250 ml	room
1 eetlepel	maizena
4	eieren
1	brie
1 koffielepel	oregano
1	knoflook, gesnipperd
	nootmuskaat
	peper
	zout

Bereiding

1. Laat de spinazie slinken met de look en 1 el olijfolie.
2. Voeg nadien de zongedroogde tomaten toe.
3. Meng de eieren met de room en het maïszetmeel (Los het maïszetmeel apart op in wat room om klonters te voorkomen)
4. Voeg de spinazie toe aan de bereiding.
5. Spreid het bladerdeeg uit in een quiche-vorm, bestrijk met rode pesto, voeg de bereiding toe en werk af met de brie en wat oregano.
6. 40-50 minuten bakken op 180 graden (ongeveer, afhankelijk van uw oven)

Recept info: Simply Morane

