



*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

