

Yoghurtquiche

Ingrediënten

- 1 pâte brisée
- 200 gram gekookte, in stukjes gesneden ham
- 1 ui
- 2 eetlepels boter
- 100 gram Parmezaanse kaas
- 300 gram volle yoghurt (op kamertemperatuur)
- 2 theelepels maizena
- 4 eieren
- 0,5 theelepel zout
- 0,25 theelepel peper
- verse rozemarijn

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Bedek een vorm met het deeg, prik er met een vork gaatjes in.
3. Fruit de ui in een de boter. Verdeel de ham erdoor en leg dit mengsel op het deeg.
4. Strooi de kaas erover.
5. Roer de yoghurt met de maizena tot een gladde massa, voeg de eieren, het zout, de peper en de gehakte rozemarijn toe. Meng zeer goed en giet deze massa in de taartvorm.
6. Bak de quiche 35 tot 40 minuten totdat deze goudbruin is.