**Quiche hete kip**

Nodig:

rol bladerdeeg

300 gram kipfilet

2 eetlepels ketchup

3 eetlepels ketjap

1,5 eetlepel pindakaas

2 theelepels suiker

1 theelepel sambal

2 tenen knoflook

1 ui

1 paprika

1 courgette

4 eieren

2 eetlepels creme fraiche

zout

peper

geraspte kaas

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bedek een ovenschaal/springvorm met bladerdeeg en prik wat gaatjes in de bodem van het deeg met een vork. Snijd de kipfilet in blokjes, snipper de ui, snijd de knoflook fijn en de paprika en courgette in stukjes. Doe een scheutje olie in een pan en fruit de ui en knoflook aan. Voeg na een minuut de kip toe en bak rondom aan. Doe dan de paprika en courgette erbij samen met de ketchup, ketjap, sambal, suiker en pindakaas. Laat 5 minuten zachtjes pruttelen en roer regelmatig even door. Verdeel de inhoud uit de pan over het bladerdeeg. Klop de eieren en creme fraiche los samen met een snufje peper en zout. Giet het eimengsel over de vulling van de hartige taart. Strooi wat geraspte kaas over de bovenkant en bak de quiche in 30-40 minuten mooi goudbruin.