

Andijvietaart met gehakt

Probeer eens deze lekkere quiche met andijvie, gehakt, walnoten en oude kaas. Een heerlijke combi in een krokante korst.

Ingrediënten: Andijvietaart gehakt

Voor 3 personen

6 plakken deeg voor hartige taart (diepvries)

400 gr andijvie

4 eieren

1 eetlepel paneermeel

200 ml room (plantaardig) (Alpro)

1 uitje

75 gr oude kaas (Beemster)

180 gr gehakt (vegetarisch) (Redefine Meat)

1 handje walnoten

Snuf peper en zout

Materiaal

Quichevorm of springvorm

Bereiding: Andijvietaart gehakt

- 1 Verwarm de oven voor op 180° graden.
- 2 Laat de plakken deeg iets ontdooien.
- 3 Snijd eventueel de andijvie fijn.
- 4 Bekleed de vorm met de plakken deeg. Laat de randen iets overlappen en druk deze goed aan. Prik gaatjes met een vork in de bodem en bestrooi met paneermeel.
- 5 Hak het uitje fijn en fruit aan in een koekenpan met een klein beetje olie of margarine. Voeg het gehakt toe en bak even mee. Voeg als laatste de andijvie toe en bak kort mee tot deze iets geslonken is.
- 6 Rasp de kaas en hak de walnoten grof.
- 7 Klop in een kom de eieren los met de room en een snuf peper en zout. Voeg het gehaktmengsel uit de pan hieraan toe samen met $\frac{2}{3}$ van de kaas en de grof gehakte walnoten. Meng door elkaar. Giet dit mengsel in de bekleedde quichevorm. Bestrooi met de overgebleven kaas en zet de quiche ca. 50 minuten in de oven.
- 8 Deze andijvietaart is lekker als lunch of avondmaal met bijvoorbeeld een salade of een kopje soep.