**Italiaanse bolognese quiche**

Nodig:

1 el milde olijfolie

300 g rundertartaar

2 el tomatenpuree

400 g Italiaanse roerbakgroente

75 g Parmezaanse kaas

4 middelgrote eieren

100 g ricotta

7½ g verse oregano

225 g koelverse pastasaus pomodori-basilicum

270 g rollen vers bladerdeeg

Springvorm van 24 cm, ingevet

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 ºC. Verhit de olie in een wok of hapjespan en bak de tartaar 5 min. op middelhoog vuur rul. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Voeg de tomatenpuree en roerbakgroente toe en verwarm 4 min. Roer regelmatig om. Rasp de kaas. Klop de eieren in een grote mengkom los met de ricotta, oregano en peper naar smaak. Meng de pastasaus en Parmezaanse kaas door het eimengsel. Leg de rol bladerdeeg in de springvorm en snijd het overhangende deel af. Bekleed hiermee de onbedekte randen van de vorm. Schep de groenten en het vlees erin en schenk het eimengsel erop. Bak de quiche in ca. 45 min. onder het midden van de oven gaar. Dek af met aluminiumfolie als de bovenkant te bruin wordt. Laat 10 min. afkoelen op een rooster.