**Quiche met spinazie en zongedroogde tomaat**

Nodig:

1 vel vers hartig taartdeeg of kleine plakjes uit de vriezer

200 gram spinazie

100 gram zongedroogde tomaat in reepjes

4 eieren

200 milliliter volle melk

100 gram hamblokjes optioneel

50 gram feta

peper

zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C en vet een quiche- of taartvorm (geen springvorm ivm lekken) goed in met olie. Bekleed de bakvorm met het taartdeeg en prik met een vork willekeurig wat gaatjes in de bodem. Bak de spinazie in een koekenpan tot deze geslonken is. Laat de spinazie goed uitlekken en verdeel deze samen de zongedroogde tomaat over de bodem van de quiche. Klop de eieren op en roer hier de melk doorheen. Breng op smaak met peper en zout en schenk de eivulling in de quichevorm. Strooi de hamblokjes over de quiche en verdeel de verse geitenkaas over de top. Bak de quiche in het midden van de oven in 30 - 40 minuten gaar.