

Restjes quiche (p/m 10 minuten snijtijd en half uurtje oventijd)

Je hebt vast wel eens allerlei restjes over en korstjes van oud brood. Niet weggooien. Je maakt hier heel gemakkelijk een quiche van. Hier wat voorbeelden van ingrediënten:

eieren

melk

kruiden zoals peper, paprikapoeder, oregano, knoflook

restje kaas

restjes brood (heest volkoren)

groenterestjes zoals tomaten, broccoli, spinazie, courgette, aubergine, paprika, champignons etc.

Vet een ovenschaal in en bedek de randen met brood. Doe de groente in de schaal. Klop de eieren en melk en kruiden door elkaar en giet dit over de groente mix heen. Bedek evt met wat kaas. Zet de schaal een half uurtje in de oven op 200 graden.

