



Vegetarische abdijkaastaart

Door Trappistentaart uit "De smaken van Bretagne" in Magazine, bijlage bij het Nieuwsblad & DE GENTENAAR van 20 september 2008/024 kwam ik op het idee voor quiche met kazen van bij ons.

Dit heb je nodig:

- 1 vel bladerdeeg of kruimeldeeg
- [Mutti](#) tomatenpuree
- 200 g Chimay (abdijkaas)
- olijfolie
- 4 eieren
- 200ml room
- 40 g parmezaan
- courgette

Werkwijze

Verwam de oven voor op 220°C

1 Vet een springvorm van 26 cm in.

Bladerdeeg blind bakken:

Laat het deeg in de vorm vallen.

Leg er bakpapier op en bedek met **spliterwten** en bak 10 minuten

Beleg met tomatenpuree.

Bestrooi met parmezaan.

2 courgette + p/z

3 Leg er in plakjes gesneden Chimay op.

4 Meng 4 eieren met 2 dl light room.

Giet het eimengsel in de vorm.

5 Plaats 35 minuten in de oven op 175°C

Leg 2 paar pannenlappen op elkaar.

Haal de bakplaat uit de oven. Ontvorm.

Laat een beetje afkoelen & verwijder de losse bodem.

Geef er sla & graanmosterdvinaigrette bij.

Dit heb je nodig

- 6 soeplepels maïsolie
- 2 koffielepels azijn
- 2 koffielepels azijn
- 2 koffielepels witte wijn
- 1/2- 1 koffielepel graanmosterd
- 1 druppel honing
- (zout/peper)