

## Quiche van witloof met roze pepers

### Ingrediënten:

- 1 rode bio ui
- 1 stukje bio gember
- 1/2 rode bio peper
- 4 bio pijpajuin
- 1 el. bio roze bessen
- 1 bio tomaat
- 5 stuks bio witloof
- 6 bio eieren
- 125 ml bio room
- 50 gr. geraspte bio emmental kaas
- Bio olijfolie
- Bio bladerdeeg

### Bereidingswijze:

- Bekleed een ondiepe taartvorm met het bladerdeeg.
- Snij de rode ui in ringen en fruit aan in een weinig olijfolie.
- Een drietal plakjes gember en het rode pepertje fijnsnijden en mee aanstoven.
- Snij het witloof in ringen en leg een laagje op de taartbodem.
- Hierop de rode ui met de gember, rode peper en de roze bessen.
- De in blokjes gesneden tomaat en pijpajuin tezamen met de rest van het witloof verdelen over de quiche.
- Klop de eieren los met de room en peper van de molen. Voeg er eventueel nog wat grof gehakte peterselie aan toe en giet over de groenten.
- Bestrooien met de geraspte kaas en gedurende ongeveer een half uur afbakken in een op 175 graden voorverwarmde oven.
- Kan zowel koud als warm gegeten worden

## Gesmoorde kippebout met limoen

### Ingrediënten:

- 2 bio kippenbouten
- Bio olijfolie
- 1 bio prei (wit)
- 1 bio ajuin
- 1 teentje bio look
- 1/2 glas witte bio wijn
- 1 bio limoen
- 1 mespunt bio oregano
- 1 takje bio thijm
- 8 groene bio asperges
- 100 gr. bio mini champignons
- 2 bio worteltjes
- 1 handvol bio erwtjes
- 4 bio artisjokhartes
- Verse bio koriander
- 1 bio ei
- 100 ml. bio room

### Bereidingswijze:

- Kippenbouten aanbakken in een bodempje olijfolie.
- Voeg er de grof gesneden ui, prei en look bij en laat even mee stoven.
- Bevochtig met de witte wijn, doe de thijm en oregano erbij en de grof gesneden schil van de limoen.
- Zet op een zacht vuurtje en laat langzaam gaar smoren onder deksel.
- Ondertussen de groene asperges, fijn gesneden worteltjes, erwtjes, champignons en artisjokhartes stomen tot bijna gaar en warm houden.
- Haal de kippenbouten uit en hou warm.
- Het kookvocht door een zeef gieten, aan de kook brengen en eventueel bijsmaken met (kippen)bouillon en limoensap.
- Meng het eigeel met de room en roer voorzichtig door het kookvocht.
- Voeg de gestoomde groenten toe, bestrooi met gehakte koriander en serveer dadelijk.

**TIP:** Kan geserveerd worden met volrijst, linzen of couscous.

