



# Griekse quiche met filodeeg



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

2 courgetten  
3 eetlepels boter (gesmolten)  
6 vellen filodeeg (of brickdeeg)  
200 ml room  
4 eieren  
nootmuskaat  
zwarte peper  
zout  
200 gram feta (verbrokkeld)  
100 gram zwarte olijven (ontpit)  
muntblaadjes

## Bereidingswijze

- 1.** Rasp de courgettes en knijp het vocht eruit. Laat nog even uitlekken in een vergiet.
- 2.** Neem een taartvorm en bestrijk deze met boter. Leg hier een vel filodeeg in. Bestrijk met boter en leg er een nieuw vel op. Verwerk zo al het filodeeg.
- 3.** Klop de room met de eieren en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- 4.** Voeg de feta, de geraspte courgettes en de olijven toe. Stort dit mengsel in de vorm. Zet ± 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Werk af met muntblaadjes.