



Low carb quiche met zoete aardappel, witloof, ham en halloumi



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 zoete aardappels (groot)
1 scheut olijfolie
peper en zout
1 klontje boter
4 stronkjes witloof
1 stuk halloumi (grillkaas, in kleine blokjes gesneden)
8 plakjes gedroogde ham (in reepjes gescheurd)
2 eieren
100 ml room

Bereidingswijze

- 1.** Schil de zoete aardappelen en rasp ze. Meng met een beetje olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Bestrijk een taartvorm met olijfolie en verdeel de geraspte zoete aardappelen over de bodem. Druk aan, tot bovenaan de randen. Zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Verhit een klontje boter en bak het witloof mooi goudbruin aan. Snij in stukjes. Verdeel over de bodem, samen met de blokjes halloumi en de ham.
- 4.** Klop de eieren met de room en breng op smaak met peper en zout. Giet in de vorm. Zet ± 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.