



## Quiche met zoete aardappel bodem

### Ingrediënten:

2 zoete aardappels middelgroot

½ ui

1 kleine zak spinazieblaadjes

½ cup plantaardige melk

½ tl himalaya zout

¼ tl chilipeper

4 grote eieren

¼ tl zwarte peper

2 eiwitten

Stukje geitenkaas om te brokkelen

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden. Schil de aardappels en schaf ze in dunne plakken. Vet een bakblik in met wat olijfolie. Bekleed een bakblik dakpansgewijs met de schijfjes. Bak de bodem voor 20 minuten in de oven.

Schil ondertussen de ui en snijd hem in ringen. Was de spinazie en laat goed uitlekken. Klop 2 eiwitten stijf.

Verwarm wat olie in een koekenpan en bak de ui. Doe de spinazie erbij en roerbak het mee. Laat even staan en giet zonodig het vocht af.

Doe in een kom het zout, de chilipoeder, de melk en de losgeklopte eieren. Voeg de peper toe. Klop goed door en roer vervolgens de eiwitten toe en roer het mengsel nog even voorzichtig door elkaar.

Haal de bodem uit de oven. Doe het ui- spinazie mengsel op de bodem en giet het eimengsel eroverheen. Kruimel de geitenkaas eroverheen. Bak de quiche nog 35 minuten verder.

