# Vegan quiche met Limburgs lekkers



## Ingredienten voor 4 Personen

| | | |
|---|---|---|
| 150 | g | Waterkers |
| 2 | | Preien |
| 1 | teentje | Look |
| 1 | | Sjalotten |
| 2 | | Uien |
| 0,25 | | Citroen |
| 250 | g | Tofu |
| 250 | g | Kastanjechampignons |
| 1 | vel | Vegan bladerdeeg |
| | | Sesamolie |
| | | Kruidenzout |
| | | Sojasaus |
| 1 | koffielepel | Basilicum |
| 1 | koffielepel | Tijm |

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C.
2. Rol vervolgens het bladerdeeg uit en bekleed een quichevorm ermee. Prik gaatjes in het deeg en leg er bakpapier en bakgewichten op. Bak het bladerdeeg vervolgens ongeveer 10 tot 15 minuten in de oven.
3. Terwijl het bladerdeeg bakt, kun je de fijngesneden waterkers en prei blancheren in licht gezouten water. Laat goed uitlekken en knijp het overtollige water eruit.
4. Fruit de look samen met de fijngesnipperde sjalot, basilicum en tijm in een scheutje sesamolie.
5. Voeg alles samen in de blender en meng samen met tofu, kruidenzout en het sap van 1/4 citroen tot de structuur van smeerkaas. Als het resultaat te droog is, kun je wat haverroom toevoegen.
6. Snijd de uien in ringen. Fruit ze samen, met de kastanjechampignons aan in sesamolie en breng op smaak met sojasaus.
7. Meng vervolgens de tofumengeling met de geblancheerde prei, waterkers, uien en champignons.
8. Haal de bakgewichten en het bakpapier weg van de bladerdeegbodem en vul de bodem vervolgens met de vulling.
9. Bak alles nog ongeveer 30 minuten in de oven tot de vulling gaar is.