

Alba à la feta-quiche

Je hebt nodig: **300g. alba à la feta**

2 eieren

beetje (geiten)melk of yochurt

deeg: 200g. bloem

2 eetl. olijfolie

melk of water

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Maak een deeg van de bloem, olijfolie en desgewenst wat fijngesneden rozemarijn. Voeg zoveel vocht toe tot het een goed rolbaar deeg is.

Uitrollen en er een ovenvorm mee bekleden. Het deeg wordt lekker knapperig als je het dunner uitrolt.

Voor de vulling, de feta prakken/verkrumelen, de eieren erdoor klutsen en zoveel melk of yochurt toevoegen tot het nog een lobbige massa is.

Eventueel wat specerijen of groene kruiden erbij doen en de vulling op het deeg gieten.

De feta-taart in ca. 40 min. gaar bakken, in het midden van de oven. Eet smakelijk!