



# Quiche d'espinaes amb formatge de cabra de Can Bordoï

## INGREDIENTS:

- ✓ 1 base de masa brisa
- ✓ 3 ous
- ✓ 150 ml de nata vegetal, soja, arròs, cibada...
- ✓ Formatge de cabra
- ✓ 1 porro
- ✓ 1 all
- ✓ 100 grams d'espinaes
- ✓ Sal, pebre i nou moscada



## INSTRUCCIONS:

**PAS 1** Estirar la massa en un recipient rodó i punxar amb una forquilla per evitar que creixi. Fornejar-la deu minuts a 180°. Reservar.

**PAS 2** Saltejar els porros i els alls, enrossir i afegir els espinaes. Deixar coure deu minuts.

**PAS 3** Batre els tres ous en un bol apart i afegir la nata vegetal, la sal, el pebre i la nou moscada al gust.

**PAS 4** Afegir les espinaes a la barreja i omplir la base brisa prèviament fornejada.

**PAS 5** tallar el formatge de cabra i posar les rodanxes al damunt. Fornejar 20 min a 180°

**Bon Profit!**