

# Spruitjes quiche

Hoofdgerecht 2 personen



*Heerlijk Hollands quiche recept met spruitjes, stukjes worst en paprika*

**Vorbereiding:** 45 minuten

**Ovenbereiding:** 30 minuten

## **DIT HEB JE NODIG:**

- 350 tot 400 gr spruitjes
- 270 gr (gekruide) worstjes
- 1 rode paprika
- 4 eieren
- 125 ml creme fraiche
- snuf kerriepoeder
- snuf paprikapoeder
- 40 gr geraspte kaas
- 5 plakken bladerdeeg voor hartige taart
- peper en zout
- boter om in te vetten

Verwarm de oven voor op 180 graden.

## **ZO MAAK JE HET:**

1. Laat de plakken deeg ontdooien.
2. Maak de spruitjes schoon en breng ondertussen een grote pan met water aan de kook.
3. Doe spruitjes in de pan met water en kook ze 5 minuten en giet ze daarna af.
4. Snijd de worstjes in stukken en bak ze in een pan rondom bruin.
5. Snijd de paprika in stukjes en voeg 3 minuten toe aan de worstjes.
6. Vet een quichevorm in met een beetje boter en bekleed met de plakjes deeg, druk de naden goed op elkaar.
7. Verdeel de spruitjes, worstjes en paprika in de vorm.
8. Klop de eieren, crème fraîche, kerriepoeder, paprikapoeder, kaas en een snufje peper en zout door elkaar met een vork of garde.
9. Giet het mengsel over de quichevorm.
10. Bak de quiche in 30 minuten gaar.