


Quiche met ham en lente-uitjes

Hoofdgerecht 2 personen



Deze quiche is warm heel lekker, maar als je nog een stuk over hebt smaakt ie de volgende dag koud nog lekkerder.

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg

- 150 g bloem
- 30 g boter

voor de vulling

- 2 eieren
- 100 ml room (tot 15% vet)
- 4 plakjes gerookte ham, in dunne reepjes
- 2 bosjes lente-uitjes, in ringetjes
- 50 g geraspte gruyère (30+)

ZO MAAK JE HET:

1. Zeef voor het deeg de bloem in een kom.
2. Doe er een snufje zout bij.
3. Snijd de boter in blokjes en meng ze met de bloem.
4. Voeg een beetje water toe en kneed tot je een elastisch deeg krijgt.
5. Maak er een bol van, verpak hem in plasticfolie en laat 1 uur opstijven in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 180 °C.
7. Bekleed een quiche bakvorm met een vel bakpapier.
8. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad en leg het in de bakvorm.
9. Snijd het teveel weg.
10. Bak de vorm 10 minuten in het midden van de oven.
11. Klop de eieren los met de room.
12. Kruid met zout en peper.
13. Doe de ham met de lente-uitjes in de bakvorm met het half gebakken deeg en schenk er de eieren met room over.
14. Strooi er de gruyère over en zet 15 minuten in het midden van de oven.