

Quiche boerenkool met prei en rookworst

Hoofdgerecht 2 personen



Doe eens wat anders, maak een boerenkoolquiche met prei en rookworst. Een superlekker gerecht dat je echt eens moet proberen.



40 – 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes hartige taartdeeg
- 300 gr boerenkool, gesneden
- 1 prei
- 1 ui
- 1 rookworst ca 250 gr
- 3 eieren
- 200 gr crème fraîche
- 100 gr jong belegen kaas, geraspt
- paneermeel
- peper en zout
- olijfolie
- boter om in te vetten

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven vast voor op 200 graden en zet een ingevette springvorm klaar. (Deze quiche heeft best veel volume.)
2. Verhit een grote hapjespan of een wok op laag vuur zodat de bodem goed warm wordt.
3. Pel de ui en snipper deze goed fijn.
4. Verwijder de onderkant van de prei en snijd de prei in dunne ringetjes.
5. Snijd de helft van de rookworst in kleine blokjes, bewaar de andere helft voor later.
6. Verwarm een scheutje olijfolie in de pan en bak de gesneden ui, de ringetjes prei en de blokjes rookworst een paar minuten.
7. Voeg beetje bij beetje de gesneden boerenkool toe en roer steeds om. Z
8. odra de boerenkool wat is geslonken voeg je weer wat nieuwe boerenkool toe.
9. Kruid met wat peper.
10. Ontdooi de plakjes deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
11. Rek een plakje deeg wat uit en leg op de bodem van de ingevette springvorm.
12. Rek nu ook de overige plakjes deeg uit en bedek de rest van de vorm, zorg dat er wat deeg over de rand blijft hangen.
13. Prik met een vork gaatjes in het deeg op de bodem en strooi er wat paneermeel over.
14. Schep nu het boerenkoolmengsel in de springvorm en verdeel gelijkmatig over de vorm.
15. Klop in een mengkom de eieren los met de crème fraîche tot je een egaal mengsel hebt.
16. Breng het eiermengsel op smaak met ruim peper en zout en giet over de boerenkool in de springvorm.
17. Probeer het eiermengsel gelijkmatig over de vorm te verdelen.
18. Strooi er vervolgens de geraspte kaas overheen.
19. Snijd de overgebleven rookworst in plakjes en verdeel op de geraspte kaas.
20. Druk de plakjes rookworst een beetje in de vulling.
21. Druk het overhangende deeg van de rand en haal weg, klap het deeg aan de binnenkant van de quichevorm naar binnen over de vulling.
22. Schuif de boerenkoolquiche in de voorverwarmde oven en bak de quiche ongeveer 25 minuten.
23. Als de kaas gesmolten is (en het deeg mooi goudbruin) is je boerenkoolquiche met prei en rookworst klaar.
24. Ga met een spatel langs de binnenkant van de springvorm en klik deze open.
25. Haal de quiche eruit en snijd in punten.