


Quiche courgette

Hoofdgerecht 2 personen



 30 – 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 300 gr courgettes
- olie
- 3 preien
- 250 gr spekjes
- 100 gr geraspte kaas
- zout
- peper
- 6 plakken bladerdeeg
- 100 ml crème fraîche of room
- 1 ui
- 100 gr champignons

ZO MAAK JE HET:

1. Was de courgette, champignons en prei.
2. Snijd courgette in blokjes van circa 2 cm, de champignons in kleinere blokjes en de courgette in plakjes.
3. Vet de taartvorm in met boter en leg vervolgens het licht uitgerolde bladerdeeg op de bodem en de rand, zodat deze geheel bedekt zijn.
4. Verwarm de oven voor op 200 °C.
5. Verhit de olie en fruit hierin de ui. Voeg de spekjes toe en braad deze kort goudbruin.
6. Voeg de courgette, prei, champignons, zout en peper toe.
7. Onder af en toe roeren de courgette zacht laten worden.
8. Eventueel overtollig vocht afgieten en crème fraîche toevoegen en even laten koken.
9. Doe de inhoud van de pan in de quichevorm.
10. Bestrooi het gerecht met geraspte kaas.
11. Plaats de courgette quiche in het midden van de oven en laat hem in 30 minuten goudbruin worden.