

# Quiche met garnalen, prei en gele paprika

Hoofdgerecht 2 personen



*Een quiche met ham of spekreepjes en kaas, is een gouden combinatie wat smaak betreft. Deze keer een totaal andere quiche, namelijk met garnalen. Ook deze quiche is heerlijk van smaak en zeker een herhaling waard.*

 30 – 40 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 2 preien
- 200 gr garnalen
- 1 gele paprika
- 1 grote ui
- 3 teentjes knoflook
- 3 eieren
- 125 gr crème fraîche
- peper en zout
- olijfolie
- boter om in te vetten

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven voor op 200 graden en zet een quichevorm of springvorm klaar die je hebt ingevet met wat boter.
2. Snijd de paprika in kleine reepjes en laat staan voor later.
3. Pel de ui en de teentjes knoflook en snijd deze in kleine stukjes.
4. Verwarm vast een hapjespan op een laag vuurtje zodat de pan goed warm wordt en snijd de prei vast in dunne ringetjes.
5. Verhit wat olijfolie in de pan en bak hier de fijngesneden ui en knoflook kort in aan.
6. Voeg de garnalen toe aan de hapjespan en bak deze een minuutje mee.
7. Doe hierna de preiringetjes erbij en breng op smaak met wat peper en zout en bak mee tot de prei glazig begint te zien.
8. Doe het vuur onder de pan uit en laat even staan voor zo.
9. Haal de plakjes deeg uit de vriezer en laat ze een paar minuten ontdooien op het aanrecht.
10. Meng ondertussen de eieren en de crème fraîche in een mengkom en klop tot een schuimig mengsel, kruid met flink wat peper en een klein beetje zout.
11. Bedek je quichevorm met het deeg en prik met een vork aan de onderkant flink wat gaatjes in het deeg.
12. Verwijder eventueel het deeg dat over de rand komt of vouw dit later naar binnen als de quiche is gevuld.
13. Doe de stukjes paprika bij het preimengsel en roer even door elkaar, verdeel het preimengsel nu over de bodem van je quichevorm.
14. Giet hier het eiermengsel overheen en strooi er nog wat versgemalen peper over.
15. Als je nog wat deeg over hebt kan je hier dunne sliertjes van rollen en deze eventueel ter decoratie over de quiche leggen.
16. Doe de quiche zo'n 25 minuten in de voorverwarmde oven, als de bovenkant mooi bruin is geworden is de quiche klaar.
17. Laat nog een paar minuten afkoelen en serveer met een lekkere salade.