

Quiche met groente, gedroogde ham & mozzarella

Hoofdgerecht 2 personen



Quiche met een Italiaans tintje, verrassend lekker.



40 – 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 125 gr crème fraîche
- 3 eieren
- 1 bol buffelmozzarella
- 100 gr kaas, geraspt
- 1 prei
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 3 teentjes knoflook
- 125 gr kastanjechampignons
- 100 gr gedroogde ham
- peper en zout
- oregano
- paneermeel
- boter om in te vetten
- olijfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven vast voor op 200 graden en zet een ingevette quichevorm of springvorm klaar.
2. Breek de eieren boven een mengkom en doe hier de crème fraîche bij, meng er de geraspte kaas door en klop tot een mooi mengsel.
3. Breng op smaak met peper en zout en laat staan voor zo.
4. Verwarm vast een hapjespan op laag vuur zodat deze goed warm wordt.
5. Snijd de prei in ringetjes, de rode paprika in kleine stukjes en de champignons in plakjes.
6. Pel de ui en teentjes knoflook en hak goed fijn.
7. Verhit een scheutje olijfolie in de hapjespan en fruit hier de ui en knoflook in.
8. Doe er daarna de ringetjes prei en de stukjes paprika bij en bak een paar minuten.
9. Bak aan het eind de stukjes champignons kort mee en zet het vuur uit.
10. Haal de plakjes deeg uit de vriezer en laat kort ontdooien, bedek je quichevorm met het deeg en prik met een vork gaatjes in de bodem.
11. Strooi er een klein beetje paneermeel over zodat de bodem niet te vochtig wordt door het bakvocht van de champignons.
12. Verdeel de gebakken groente over de bodem en scheur stukjes van de mozzarella, verdeel over het groentemengsel.
13. Scheur de gedroogde ham in reepjes en verdeel over de mozzarella.
14. Giet er nu het eiermengsel bij en strijk het gelijkmatig over de quiche.
15. Bestrooi met wat oregano en doe de quiche 25 minuten in de voorverwarmde oven.
16. Als de bovenkant van de quiche mooi bruin is geworden is je quiche klaar.
17. Serveer eventueel met een frisse salade, maar eigenlijk heb je aan de quiche zelf al meer dan genoeg.