


Quiche met prei, champignons, bacon en kaas

Hoofdgerecht 2 personen



 35 – 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 2 preien
- 125 gr kastanjechampignons
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 125 gr crème fraîche
- 3 eieren
- 100 gr geraspte belegen kaas
- 100 gr bacon, dunne plakken
- paneermeel
- peper en zout
- olijfolie
- boter om in te vetten

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven voor op 200 graden en zet een met boter ingevette quichevorm of springvorm klaar.
2. Zet ook vast een hapjespan op laag vuur zodat deze goed warm kan worden.
3. Pel de ui en snijd deze in kleine stukjes.
4. Pel ook de teentjes knoflook en hak zo fijn mogelijk.
5. Verhit een scheut olijfolie in de hapjespan, bak de ui en knoflook hier een paar minuten in aan met wat peper en zout.
6. Snij intussen de preien in ringetjes en voeg toe aan de hapjespan, bak kort mee.
7. Snijd de champignons in plakjes en daarna in kleine stukjes.
8. Voeg deze samen met wat extra peper en zout toe aan de hapjespan en bak nog even mee.
9. Doe alles in een vergiet zodat het even uit kan lekken, vooral de champignons kunnen wat vocht afgeven.
10. Haal intussen de plakjes deeg uit de vriezer en laat ontdooien.
11. Breek drie eieren boven een mengkom, voeg de crème fraîche toe en roer goed door elkaar.
12. Voeg de geraspte kaas toe en roer alles even goed om.
13. Breng op smaak met flink wat peper en zout.
14. Verdeel de plakjes deeg over de quichevorm met de randjes over elkaar, druk aan met een vochtige vinger.
15. Prik er wat gaatjes in met een vork en verwijder de overhangende randen, eventueel kan je deze aan het eind ook over de quiche heen klappen.
16. Strooi een beetje paneermeel over de bodem en bedek met de helft van de bacon.
17. Schep hier de helft van de prei en champignons over.
18. Leg hier de rest van de bacon over en vervolgens de andere helft van de prei en champignons.
19. Giet het eiermengsel erover en zet 25 minuten in de voorverwarmde oven.
20. De quiche is klaar als de bovenkant mooi goudbruin is geworden en de korst lekker krokant.
21. Haal de quiche uit de oven, laat kort staan en verwijder dan uit de vorm.
22. Snijd de quiche in punten en je kan aan tafel.