


Quiche met prei, drie soorten ui en pancetta

Hoofdgerecht 2 personen



De pancetta zorgt voor een heerlijk smaakje, en ondanks de drie soorten ui overheerst de uiensmaak niet. De quiche is lekker zacht en zelfs een beetje zoetig.

 30 – 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes hartige taartdeeg
- 1 flinke prei
- 1 grote ui
- 1 rode ui
- 250 gr champignons
- 3 lente-uitjes
- 3 teentjes knoflook
- 80 gr pancetta
- 3 eieren
- 125 gr crème fraîche
- 150 gr geraspte kaas
- olijfolie
- peper en zout
- boter om in te vetten

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven voor op 200 graden en zet vast een ingevette quichevorm of springvorm klaar.
2. Verwarm ook vast een flinke hapjespan op laag vuur zodat deze goed warm kan worden.
3. Snij het onderste stukje van de prei en snij de rest tot het blad in dunne ringetjes.
4. Snij de champignons in plakjes en de lente-uitjes in ringetjes.
5. Houd de prei, lente-ui en champignons apart voor later.
6. Pel de teentjes knoflook en hak deze goed fijn.
7. Pel de ui en de rode ui en snijd deze in halve ringetjes.
8. Verhit een scheutje olijfolie in de hapjespan en fruit de ui en knoflook hier kort in aan.
9. Voeg de rest van de gesneden groente toe en roerbak tot de champignons geslonken zijn.
10. Maak tussendoor in een mengkom een mengsel van de crème fraîche, drie eieren en de geraspte kaas.
11. Roer alles goed door elkaar en breng op smaak met wat versgemalen peper en zout.
12. Haal het deeg voor de hartige taart uit de vriezer en laat zo'n vijf tot tien minuten ontdooien.
13. Verdeel het deeg over de bodem en randen van je ingevette quichevorm en prik er met een vork flink wat gaatjes in.
14. Schep de helft van het groente-, ui- en champignonmengsel in de quichevorm en verdeel de helft van de pancetta hierover.
15. Schep er de andere helft bij en verdeel hier de rest van de pancetta over.
16. Giet het eiernmengsel er nu over en verdeel het met de bolle kant van een lepel over de vorm.
17. Schuif de quichevorm nu 25 minuten in de voorverwarmde oven en laat bakken tot de bovenkant mooi goudbruin is geworden.