

# Quiche met prei en gebakken spekjes

Hoofdgerecht 2 personen



*Het voordeel van een quiche is dat je deze prima van tevoren al kan bereiden, handig als hartig hapje op feestjes. Als je de quiche na afkoelen in partjes snijdt kan je deze ook meenemen voor een picknick of onderweg in de auto!*



30 – 40 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 2 flinke preien
- 200 ml crème fraîche
- 4 eieren
- 250 gr (biologische) spekreepjes
- 125 gr geraspte kaas
- boter om in te vetten
- peper en zout

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Bak de spekreepjes bruin in een koekenpan en schep deze uit de pan, maar laat het vet in de pan zitten.
3. Snijd de steel van de twee preien in kleine plakjes en bak deze even aan in het vet van het spek totdat ze een beetje glazig worden.
4. Haal nu de plakjes bladerdeeg uit de vriezer en laat deze naast elkaar even ontdooien op het aanrecht.
5. Breek de vier eieren boven een kom en schep hier de crème fraîche doorheen, even goed roeren met een garde tot je een mooi mengsel hebt.
6. Meng de helft van de geraspte kaas nog even door het mengsel en bewaar de andere helft voor zo.
7. Voeg peper en zout naar smaak toe en roer nogmaals.
8. Vet nu een quichevorm of ronde taartvorm in met wat boter en bekleed de bodem en de zijkanten met het bladerdeeg.
9. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en de zijkanten en bedek de bodem daarna met de spekreepjes.
10. Leg hier bovenop de gebakken preiringetjes en daarbovenop het restant van de geraspte kaas.
11. Giet er vervolgens het eiernmengsel overheen en klap de randjes deeg die eventueel nog uitsteken naar binnen.
12. Zet de quichevorm nu ongeveer 25 minuten in de oven, kijk na 20 minuten even of het niet te hard gaat zodat de bovenkant niet aanbrandt.
13. Als deze mooi bruin is kan je de quiche eruit halen en is deze klaar.
14. Lekker met een frisse salade of afgekoeld als hapje.