


# Quiche met prei, gebakken spekjes en brie

Hoofdgerecht 2 personen



*Deze heerlijke quiche met prei, gebakken spekjes en brie is echt heel makkelijk te maken. Terwijl je het deeg even laat ontdooien bak je de spekreepjes samen met de prei kort aan.*

 30 – 40 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes hartige taartdeeg
- 3 preien
- 200 gr brie
- 100 gr spekreepjes
- 1 ui
- 5 eieren
- 150 gr yoghurt, vol of halfvol
- peper en zout
- olijfolie
- boter om in te vetten
- springvorm

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven vast voor op 200 graden en vet een springvorm in met wat boter.
2. Verwarm ook een hapjespan op laag vuur.
3. Laat het deeg voor de hartige taart ontdooien op je aanrecht.
4. Pel de ui en snijd deze in stukjes.
5. Verhit een scheutje olijfolie in de hapjespan en bak de spekreepjes samen met de ui krokant.
6. Snijd intussen de preien in ringetjes en bak nog even mee met de spekreepjes en de ui, kruid naar smaak met peper en zout.
7. Weeg 150 gr yoghurt af in een mengkom en breek hier de vijf eieren boven.
8. Klop met een garde tot een luchtig mengsel en zet even apart.
9. Leg een plak deeg op de bodem van je springvorm en rek een beetje uit naar de randen.
10. Leg nu de overige plakken deeg over de randen en rek ook deze een beetje uit zodat ze het deeg op de bodem overlappen.
11. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en aan de zijkanten en stort het mengsel met de spekjes, prei en ui in de vorm.
12. Verdeel gelijkmatig over de bodem en giet er vervolgens het eiernmengsel overheen.
13. Snijd de brie in plakken en verdeel over de bovenkant.
14. Vouw nu de overhangende randen deeg naar binnen en zet de springvorm in de oven.
15. Laat het geheel zo'n 25 minuten bakken in de oven tot de quiche gaar is.
16. Als de brie mooi is gesmolten haal je de quiche uit de oven en laat je deze even in de springvorm staan.
17. Ga met een spatel langs de binnenkant van de rand rondom de quiche, zo kan je eventueel vastgebakken stukken losmaken.
18. Open de springvorm en steek de quiche voorzichtig los van de bodem.