


# Quiche met prei, paprika, salami en kaas

Hoofdgerecht 2 personen



 40 – 50 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 2 preien
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 ui
- 80 gr salami
- 4 eieren
- 125 gr crème fraîche
- 150 gr belegen kaas, geraspt
- paneermeel
- olijfolie
- peper en zout

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven vast 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 wordt.
3. Snijd de onderkanten van de preien en halveer de preien in de lengte.
4. Snijd er vervolgens halve ringen van en bewaar voor later.
5. Snijd de bovenkanten van de paprika's en verwijder de zaadlijsten en zaadjes.
6. Snijd de paprika's in kleine stukjes, bewaar voor zo.
7. Pel de ui en snijd in vieren, snijd ieder part vervolgens in plakjes.
8. Verhit een scheutje olijfolie in de hapjespan en bak de ui glazig met wat peper en zout.
9. Voeg vervolgens de gesneden prei en paprika toe en bak een paar minuten mee.
10. Snijd intussen de plakjes salami in stukjes en voeg toe aan de pan zodra de prei glazig wordt.
11. Bak nog een paar minuten mee en schep regelmatig om, houd warm.
12. Ontdooi de plakjes deeg tot ze goed soepel zijn en bedek hier de quichevorm mee.
13. Leg een plakje op de bodem en rek deze een beetje uit.
14. Rek ook de andere plakjes uit en hang over de rand zodat ze het deeg op de bodem overlappen.
15. Druk het overhangende deeg los van de rand en bewaar voor later.
16. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en strooi er een klein laagje paneermeel over.
17. Schep het groentemengsel in de quichevorm en spreid gelijkmatig uit.
18. Klop in een mengkom de vier eieren met de crème fraîche, de helft van de geraspte kaas en ruim peper en zout.
19. Giet het eiermengsel over de quichevorm en verdeel gelijkmatig over de quiche.
20. Strooi er de resterende geraspte kaas overheen.
21. Rol het resterende deeg tenslotte in sliertjes en maak een mooi patroon over de bovenkant van de quiche, vind je het teveel werk dan kan je dit eventueel ook laten.
22. Schuif de quiche in het midden van de voorverwarmde oven en laat deze nog 25 minuten bakken.
23. Je quiche is klaar zodra het deeg mooi krokant is en de bovenkant goudbruin.