

Quiche met prei, rode en gele paprika & spekreepjes

2 personen



Eens geen inspiratie wat je gaat eten... Maak een quiche met restjes uit de koelkast.



40 – 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes deeg voor hartige taart (of bladerdeeg)
- 2 preien
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 ui
- 100 gr spekreepjes
- 200 gr crème fraîche
- 3 eieren
- 150 gr geraspte belegen kaas
- peper en zout
- olijfolie
- boter om in te vetten

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven vast voor op 200 graden en zet een met boter ingevette quichevorm of springvorm klaar.
2. Verwarm ook vast een flinke hapjespan op laag vuur zodat deze goed warm wordt.
3. Verhit een scheutje olijfolie in de hapjespan en bak de spekjes een paar minuten.
4. Pel intussen de ui en snijd in vieren, snijd hier vervolgens kwart-ringetjes van.
5. Bak de gesneden ui mee met de spekjes tot deze glazig wordt.
6. Verwijder het onderste stukje van de preien en snijd de preien in ringetjes.
7. Bak de preiringetjes mee met de spekjes en ui tot ook deze wat glazig wordt.
8. Breng alles met ruim peper en zout op smaak en roer goed door elkaar.
9. Snijd de bovenkanten van de rode en gele paprika en verwijder de zaadjes en zaadlijsten.
10. Snijd vervolgens in stukjes en bak nog kort mee.
11. Haal de plakjes deeg uit de vriezer en laat deze ontdoien.
12. Zodra het deeg zacht genoeg is bedek je de quichevorm ermee.
13. Leg een plakje op de bodem en rek wat uit, leg de overige plakjes over de rand en zorg dat deze het onderste plakje overlapt.
14. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
15. Breek de drie eieren boven een mengkom en schep de crème fraîche erbij.
16. Op smaak brengen met peper en zout en roer alles goed door elkaar.
17. Doe er ongeveer de helft van de geraspte kaas bij en roer nogmaals door elkaar.
18. Schep het preimengsel op het deeg in de quichevorm en verdeel over de vorm.
19. Giet het eiermengsel eroverheen en strooi er de rest van de geraspte kaas over.
20. Schuif de quichevorm 25 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg mooi krokant is en de kaas goudbruin gesmolten.
21. Haal de quiche uit de quichevorm, als je een springvorm hebt gebruikt ga je eerst even met een spatel langs de randen. Snijd de quiche in punten en serveer eventueel met een lekkere salade.