


# Quiche met roodlof, beenham en Gruyère

Hoofdgerecht 2 personen



*Roodlof is zoals de naam al doet vermoeden familie van de witlof. Mocht je geen roodlof kunnen vinden dan kan je het trouwens prima vervangen door witlof. Roodlof heeft een net wat pittigere smaak.*

 35 – 45 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes bladerdeeg
- 5 stronkjes roodlof of witlof
- 100 gr beenham, in plakjes
- 150 gr Gruyère, geraspt
- 3 eieren
- 125 gr crème fraîche
- handje verse bieslook
- paneermeel
- peper en zout
- olijfolie
- boter om in te vetten

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven vast voor op 200 graden en zet ook alvast een hapjespan op laag vuur.
2. Zet een met boter ingevette quichevorm klaar of gebruik een ingevette springvorm.
3. Snijd een klein stukje van de onderkant van de stronkjes roodlof en verwijder de bittere kern. (Het handigst gaat dit met een puntig mesje dat je er aan de onderkant schuin insteekt en rond draait.)
4. Snijd de stronkjes witlof daarna in kleine stukjes en zet apart voor zo.
5. Neem een handje verse bieslook en hak deze goed fijn.
6. Verhit wat olijfolie in de hapjespan en doe hier de gesneden roodlof met de helft van de bieslook bij.
7. Breng op smaak met peper en zout en bak de roodlof totdat deze wat glazig wordt.
8. Zet het vuur uit en bewaar voor later.
9. Haal alvast het bladerdeeg uit de vriezer en laat kort ontdooien.
10. Breek de drie eieren boven een mengkom en voeg de crème fraîche toe.
11. Roer door elkaar en doe de andere helft van de fijngehakte bieslook erbij.
12. Voeg wat peper en zout toe en de helft van de geraspte Gruyère, meng goed door elkaar en laat staan.
13. Leg de plakjes bladerdeeg in de quichevorm waarbij ze elkaar overlappen en ze deels over de rand hangen.
14. Prik er met een vork wat gaatjes in en bestrooi de bodem met wat paneermeel.
15. Bedek de bodem met één of twee plakken beenham.
16. Schep de gebakken roodlof erbij en verdeel over de vorm.
17. Scheur de rest van de beenham in stukjes en verdeel over de vorm.
18. Giet nu het eiermengsel bij en strijk een beetje glad, strooi er tenslotte de resterende Gruyère over.
19. Druk de lapjes overhangend deeg van de vorm af of klap deze naar binnen. (Bij een quichevorm verwijder je het overhangende deeg.)
20. Schuif de quichevorm nu zo'n 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven en bak deze tot de bovenkant mooi goudbruin is.
21. Houd dit de laatste minuten een beetje in de gaten zodat de bovenkant niet aan kan branden.
22. Zodra de bovenkant mooi is kan de quiche uit de oven.