


Quiche met spruitjes, spekreepjes, walnoot & brie

Hoofdgerecht 2 personen



Een makkelijk te maken en erg lekkere quiche die je echt eens moet proberen. Ook als je niet van spruitjes houdt. De gesmolten brie en knapperige walnoot zorgen namelijk voor een heerlijke smaak.

 30 – 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 350 gr spruitjes
- 100 gr walnoot
- 100 gr spekreepjes
- 1 rode ui
- 200 gr crème fraîche
- 4 eieren
- 150 gr brie
- peper en zout
- paneermeel
- boter om in te vetten
- quichevorm met losse bodem

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Zet een ingevette quichevorm (Ø 23 cm) klaar.
3. Maak indien nodig de spruitjes schoon en kook deze acht minuten voor.
4. Laat de spruitjes goed uitlekken in een vergiet.
5. Om een te vochtige quiche te vermijden kan je de spruitjes het best ruim van tevoren koken.
6. Verwarm een koekenpan of hapjespan op laag vuur zodat deze goed warm wordt.
7. Pel de rode ui en snijd deze goed fijn.
8. Hak de walnoten grof met een koksmees.
9. Bak de spekreepjes samen met de walnoot en rode ui.
10. Als de spekreepjes mooi krokant zijn zet je het vuur uit.
11. In een mengkom klopt je de crème fraîche met de eieren tot een glad geheel.
12. Breng op smaak met peper en zout.
13. Ontdooi de plakken deeg en bedek de ingevette quichevorm hiermee.
14. Druk de overhangende stukken deeg van de rand los.
15. Prik met een vork gaatjes in het deeg en bestrooi met een laagje paneermeel.
16. Stort nu de uitgelekte spruitjes in de vorm.
17. Verdeel hier de gebakken spekreepjes, walnoot en rode ui over.
18. Giet nu voorzichtig de crème fraîche met de eieren over het geheel.
19. Laat het mengsel steeds een beetje zakken voor je er weer wat bij giet.
20. Als alles in de vorm zit snijd je een stukje brie in plakjes.
21. Verdeel deze over de bovenkant van de quiche.
22. Bak de quiche zo'n 20 tot 25 minuten in het midden van je voorverwarmde oven.
23. Als de brie mooi gesmolten is en de randen bruin en krokant zijn is je quiche klaar.
24. Haal de quiche voorzichtig uit de vorm en serveer direct.