


Quiche met wilde spinazie, hamreepjes en ui

Hoofdgerecht 2 personen



Een goede quiche is altijd redelijk makkelijk te maken, de oven doet namelijk het meeste werk. Ideaal is dat je een quiche altijd al eerder klaar kan maken zodat je deze 's avonds alleen nog maar hoeft op te warmen in de oven. En als je nog wat overhoudt is deze ook koud nog altijd heel erg lekker.

 35 – 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes bladerdeeg
- 600 gr wilde spinazie of bladspinazie (of 450 gr. uit de diepvries)
- 1 ui
- 4 eieren
- 100 gr zongedroogde tomaatjes
- 250 gr hamreepjes
- 200 ml crème fraîche
- 125 gr geraspte kaas
- 50 gr pijnboompitjes
- boter om in te vetten
- peper en zout

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en zet een wok op hoog vuur.
2. Was de spinazie en laat goed uitlekken.
3. Laat de zongedroogde tomaatjes even uitlekken op een keukenpapier en snijd in kleine reepjes.
4. Bak de hamreepjes aan in de wok met een eetlepel olie en schep de gebakken reepjes eruit, laat het vet in de wok zitten.
5. Snijd de ui in kleine stukjes en fruit deze in het bakvet van de ham.
6. Voeg de spinazie beetje bij beetje toe in de wok waar de ui nog in zit.
7. Laat de spinazie goed slinken en roer af en toe goed om.
8. Bak de pijnboompitjes kort aan in een koekenpan en haal daarna van het vuur.
9. Roer de gebakken pijnboompitjes en de reepjes zongedroogde tomaat door het spinaziemengsel en laat het mengsel daarna nog even uitlekken in een vergiet.
10. Haal nu de plakjes bladerdeeg uit de vriezer en laat deze naast elkaar even ontdooien op het aanrecht.
11. Breek de vier eieren boven een kom en schep hier de crème fraîche doorheen, even goed roeren met een garde tot je een mooi mengsel hebt.
12. Meng de helft van de geraspte kaas nog even door het mengsel en bewaar de andere helft voor later.
13. Voeg peper en zout naar smaak toe en roer nogmaals om.
14. Vet nu een quichevorm of springvorm in met wat boter en bekleed de bodem en de zijkanten met het bladerdeeg.
15. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en de zijkanten en bedek de bodem daarna met de hamreepjes.
16. Leg hier bovenop het spinaziemengsel en daarbovenop het restant van de geraspte kaas.
17. Giet er vervolgens het eiermengsel overheen en klap de randjes deeg die eventueel nog uitsteken naar binnen.
18. Zet de quichevorm circa 25 minuten in de oven, kijk na 20 minuten even of het niet te hard gaat zodat de bovenkant niet aanbrandt.
19. Als deze mooi bruin is kan je de quiche eruit halen en is deze klaar.