


# Quiche met witlof en parmaham

Hoofdgerecht 2 personen



*Een variatie op de bekende ovenschotel met witlof, ham en kaas. Nu in de vorm van een quiche, in plaats van gewone ham wordt parmaham gebruikt en de aardappeltjes kunnen achterwege blijven.*

 30 – 40 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes hartige taartdeeg
- 4 tot 6 stronkjes witlof, afhankelijk van de grootte
- 150 gr plakjes parmaham
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 125 gr crème fraîche
- 4 eieren
- 100 gr geraspte belegen kaas
- peper en zout
- klontje boter

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven voor op 200 graden en zet vast een met boter ingevette springvorm klaar.
2. Verwijder met een puntig mesje de harde kern van de stronkjes witlof.
3. Halveer de witlof in de lengte en snijd de gehalveerde stronkjes in reepjes.
4. Pel de ui en snipper deze, pel de knoflook en snijd ook deze goed fijn.
5. Smelt een klontje boter in een hapjespan en bak hier de ui en knoflook kort in aan, voeg de reepjes witlof toe en bak deze met wat versgemalen peper tot alles goed glazig wordt.
6. Doe het witlofmengsel in een vergiet en laat goed uitlekken, hussel af en toe even om. **Let op** dat je de witlof een tijdje laat uitlekken omdat je quiche anders te vochtig blijft.
7. Snijd ondertussen de parmaham in kleine reepjes maar houdt een paar plakjes achter de hand.
8. Meng de reepjes parmaham door het witlofmengsel en bewaar de overgebleven plakjes voor later.
9. Laat het deeg even ontdoeien en bedek je springvorm hier mee, prik aan de onderkant wat gaatjes met een vork zodat het deeg niet omhoog komt tijdens het bakken.
10. Meng in een mengkom de crème fraîche met de eieren en kruid met wat peper en zout, voeg de helft van de geraspte kaas toe en roer alles goed door tot je een schuimig mengsel overhoudt.
11. Doe het witlofmengsel in de quichevorm en verdeel over de bodem, bedek de bovenkant met wat plakjes parmaham en giet hier het eiermengsel overheen.
12. Bestrooi tenslotte met de resterende geraspte kaas, verwijder het deeg dat boven de quiche uitkomt of klap dit naar binnen.
13. Zet de quichevorm zo'n 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant mooi goudbruin is geworden.