

Quiche witlof

Hoofdgerecht 2 personen



Retro food is in, dus je kunt met een gerust hart deze goed gevulde quiche op tafel zetten. De voorbereiding is kort, de oven doet de rest. Da's handig.

🕒 30 – 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 pak hartige taartdeeg
- 10 gram paneermeel
- 6 struikjes witlof
- 200 ml room
- 150 gram geraspte belegen kaas
- 10 gram boter
- 2 tl suiker
- 150 gram gerookte ham
- 2 eetlepels olijfolie extra vierge
- 4 eieren
- peper
- zout

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een ingevette lage taartvorm met doorsnede van 24 cm Ø met het deeg.
2. Bestrooi de bodem met paneermeel.
3. Maak de witlof schoon en halveer ze in de lengte.
4. Klop de room met de eieren los, roer de kaas erdoor en breng op smaak met peper en zout.
5. Verhit de olie met de boter en suiker in een grote koekenpan en bak de witlof in 10 minuten beetgaar.
6. Halverwege keren.
7. Beleg de taartbodem met de helft van de ham.
8. Leg hier de witlof op met de snijkant naar boven.
9. Schik de rest van de ham ertussen en schenk het eiernmengsel erover uit.
10. Bak de quiche in 40 minuten gaar.
11. Als de bovenkant te donker dreigt te worden dek je deze de laatste 10 minuten af met een stuk aluminiumfolie.