


Quiche met prei, walnoot, camembert en lente-uitjes

Hoofdgerecht 2 personen



 30 – 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 3 preien
- 6 lente-uitjes
- 4 eieren
- 200 gr crème fraîche
- 125 gr camembert
- 100 gr walnoten
- peper en zout
- olijfolie
- boter om in te vetten
- quichevorm met losse bodem

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en zet vast een met boter ingevette quichevorm (Ø 23 cm) of springvorm klaar.
2. Haal de plakjes deeg uit de vriezer en laat ontdooien.
3. **Let op**, laat ze niet te lang uit de vriezer liggen omdat het deeg snel hard wordt.
4. Snijd de onderkant van de preien en snijd de prei vervolgens in ringetjes.
5. Verhit een scheutje olijfolie in een hapjespan en bak de ringetjes prei ongeveer vijf minuten aan.
6. Kruid met flink wat peper en zout.
7. Breek intussen de eieren boven een mengkom en voeg hier de crème fraîche aan toe.
8. Kruid ook dit met ruim peper en zout en roer met een garde door elkaar tot een glad mengsel.
9. Hak de walnoten grof met een koksmees.
10. Bedek de quichevorm met de plakjes deeg zodat de hele bodem en zijkant is bedekt.
11. Prik met een vork gaatjes over de gehele bodem, dit zorgt ervoor dat het deeg in de oven niet omhoog komt.
12. Druk het overhangende deeg van de randen en schep het preimengsel in de vorm.
13. Spreid goed uit over de bodem en strooi er de gehakte walnoot overheen.
14. Snijd de camembert in plakjes en verdeel de plakjes camembert over de vulling van de quiche.
15. Giet het eiermengsel uit de mengkom over de quiche.
16. Snijd tot slot de lente-ui in ringetjes en strooi over de quiche.
17. Draai er nog een beetje peper overheen.
18. Schuif de quichevorm in de voorverwarmde oven en laat de quiche in ongeveer 20 minuten gaar worden.
19. De quiche is klaar als het eiermengsel goed is gestold en de rand lekker krokant is gebakken.
20. Haal de quiche uit de vorm, snijd in stukken en serveer direct.
21. Deze quiche is heerlijk in combinatie met een lekkere salade.