


# Quiche prei met boerenkaas

Hoofdgerecht 2 personen



*Koud of warm, onderweg of tijdens een gezellig diner: quiche is altijd een supergoed idee.*

 30 – 40 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 1 pak hartige taartdeeg
- 4 tl fijne mosterd
- 1 prei
- 250 gram boerenkaas
- 200 gram zure room
- 5 eieren
- 2 bosuien

## ZO MAAK JE HET:

1. Laat de plakjes deeg iets ontdooien, vet een lage bakvorm met een doorsnee van 24 cm in met wat boter.
2. Verwarm de oven voor op 180°C.
3. Bekleed de vorm met de deegplakjes en besmeer de bodem met de mosterd.
4. Maak de prei schoon, verwijder de buitenste bladeren, snijd ze in de lengte in maar laat het uiteinde met de worteltjes er aan zitten.
5. Was de prei onder warm water zodat al het zand er tussen uit is.
6. Snijd dan de prei fijn en laat ze goed uitlekken.
7. Snijd de kaas in kleine blokjes.
8. Klop de eieren los met de room, maak dit mengsel op smaak met versgemalen peper en zout.
9. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes schep ze samen met de kaas door het eimengsel.
10. Verdeel de prei over de deegbodem, giet het eimengsel op de prei.
11. Bak de hartige taart in het midden van de voorverwarmde oven in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar.