



Mediterrane quiche met een twist

2 PERSONEN

🕒 15 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g spekblokjes
- 🍴 2 uien, heel fijn in ringen gesneden
- 🍴 6 tot 8 plakjes bladerdeeg
- 🍴 4 eieren
- 🍴 250 ml slagroom
- 🍴 100 g geraspte kaas
- 🍴 4 gegrilde rode paprika's, uitgelekt
- 🍴 mespuntje gedroogde rozemarijn
- 🍴 mespuntje gedroogde tijm
- 🍴 mespuntje gemalen peper



MATERIAAL: mandoline, quichevorm (Ø 22 cm), bakpapier, boter om in te vetten, losgeklopt eitje

ZO MAAK JE HET:

1. Bakpapier in quichevorm leggen; als je een springvorm hebt, eerst het bakpapier op de bodem en dan de ring eromheen klemmen.
2. Binnenkant beboteren.
3. Haal het bladerdeeg alvast uit de diepvries, mocht deze nog bevroren zijn.
4. Verwarm de oven vast voor op 175 °C.
5. Spekblokjes uitbakken in een grote koekenpan op medium tot hoog vuur.
6. De ui heel fijnsnijden in dunne ringen, dit gaat het best op een mandoline.
7. Na een paar minuten de ui-ringen bij de gebakken spekblokjes doen en een goede 5 minuten op medium tot hoog vuur door laten bakken.
8. De ui moet lichtbruin kleuren maar zeker niet verbranden.
9. Voeg in de laatste minuut de tijm, peper en rozemarijn naar smaak toe.
10. Zout is niet nodig; de kaas en spekjes zijn straks zout genoeg.
11. Bekleed de quichevorm met het bladerdeeg en zorg dat er geen kiertjes tussenkomen, dan kan de vulling gaan lekken.
12. Vind je het lastig om de stukjes bladerdeeg goed aan elkaar te plakken, gebruik dan een beetje losgeklopt ei.
13. Klop de 4 eieren met de slagroom los met een garde.
14. Snijd de gegrilde rode paprika's in kleine stukjes.
15. Doe het spek-ui-mengsel uit de pan in de met bladerdeeg bedekte quichevorm.
16. Doe daar bovenop de stukjes gegrilde paprika en verdeel mooi over de vorm.
17. Strooi daarop de helft van de geraspte kaas en verdeel dit ook goed.
18. Giet nu voorzichtig het slagroom-ei mengsel over de vulling zodat alles nét onderstaat.
19. Strooi daar bovenop de andere helft van de geraspte kaas.
20. Zet de quiche 45 minuten in de oven.
21. Haal daarna voorzichtig eruit, wacht een minuutje (of twee) en haal, indien je een springvorm hebt gebruikt, de ring los.
22. Snijd in mooie punten en serveer.

TIP: Deze quiche is ook lekker koud als snack.

TIP: 1

BRON: culy.nl