Diner

QUICHE MET SPEKJES BROCCOLI PREI EN TOMAAT

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 4, Spingvorm 24 cm

- 1 rol Tante Fanny quiche - en taartdeeg (rond)
- 200 gr broccoli
- 130-150 gr spekjes
- 1 prei
- 200 gr crème fraîche
- 4 eieren
- 130-150 gr geraspte kaas
- 1 el gedroogde Italiaanse kruiden
- 150 gr cherrytomaten, gewassen
- 2 el paneermeel
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de broccoli in kleine roosjes en kook deze beetgaar in ongeveer 7 minuten. Spoel daarna af met koud water.
3. Bak vervolgens de spekjes goed uit, zodat ze lekker knapperig zijn. Laat deze dan uitlekken op een bord met keukenpapier.
4. Snijd de prei in dunne ringen en was deze.
5. Bak de prei vervolgens kort aan.
6. Mix in een kom de crème fraîche met de eieren los en voeg hier de geraspte kaas en de kruiden aan toe. Voeg er ook wat peper en zout naar smaak aan toe.
7. Bedek je springvorm met het deeg inclusief het bakpapier. Gebruik je ander deeg, bedek dan eerst de bodem van je sprinvorm met bakpapier. Duw het deeg ook goed tegen de rand omhoog aan.
8. Prik gaatjes in de bodem en strooi er het paneermeel over.
9. Doe de broccoli, prei, spekjes en tomaatjes erbij.
10. Giet vervolgens het eimengsel over de vulling.
11. Bak de quiche in 30-35 minuten af in de oven.