

Hartige taart met prei en spek:

Quiche

Ingrediënten:

- 2 uien;
- 2 prei;
- 250gr. spekreepjes;
- 1 theelepel kerrie poeder;
- Peper en zout;
- 250ml slagroom;
- 100ml volle melk;
- 4 eieren;
- 6 plakjes bladerdeeg;
- 2 eetlepels paneermeel;
- 100gr. belegen kaas
- 25gr. boter

Bereiding:

Spekblokjes uitbakken in de pan, deze uit de pan halen, laten koelen en dan fijn snijden. Uien snijden en glazig bakken, dan de prei (preiringen in vieren snijden), spekblokjes en de kruiden toevoegen en even kort bakken. Dit laten afkoelen.

In een kom de slagroom, melk en eieren loskloppen en de geraspte kaas toevoegen.

Taartvorm (ca. 24cm doorsnede) invetten met boter en bekleden met bladerdeeg (ook de zijkanten). Gaatjes prikken in de bodem en de bodem met paneermeel bestrooien. Het mengsel van prei en spek over de bodem verdelen en het slagroommengsel over de prei schenken.

De zijkanten van het bladerdeeg voorzichtig terugvouwen op het mengsel.

40min in een voorverwarmde oven van 200gr. De laatste 10min de taart bedekken met aluminiumfolie.

Eet smakelijk.....!!