



### Ingrediënten

#### Vulling:

- 1 kleine prei, in ringetjes
- 2 eetlepels boter
- 10 cc droge witte wijn
- 100 g gerookt spek, in blokjes
- 100 gram gekookte ham, in reepjes
- 150 g geraspte (oude) kaas
- 2 eieren
- 100 ml melk
- 100 ml room
- 1 el witte peper, gemalen
- ½ tl nootmuskaat



#### Deeg:

- 300 g meel
- 100 g boter, kleingesneden

### Voorbereiden

Maak eerst het deeg. Meng het meel en de boter met een mespuntje zout in een keukenmachine tot het deeg korrelig wordt. Meng er 2-3 eetlepels water doorheen. Maak het deeg wat plat en rol het in plasticfolie. Laat het 30 minuten in de koelkast rusten.

### Bereiden

Beboter een (spring)vorm en bekleed hem met deeg. Prik er enkele gaatjes in. Snijd de ham en het gerookte spek in kleine stukjes en bak ze even lekker krokant met de preiringetjes. Leg ze samen met de geraspte kaas in de taartvorm. Doe de room en de eieren in een maatbeker en roer deze heel goed om. Voeg er de peper, zout en muskaatnoot bij, giet deze dan over de taart.

Bak de quiche op 175°C gedurende ± 45 minuten.

Het is wel belangrijk dat de quiche goed gaar is i.v.m. Salmonellavergiftiging!

---

### Weetje

Quiche is een hartige taart met een grote variatie aan vullingen. Van kip tot vis of vlees mits goed voor gegaard. Ook een hartige groetenvulling is mogelijk.

### Tip

Maak eens gebruik van kleine taartvormpjes, de afbaktijd is dan beduidend korter (6-7 minuten).

Serveer de bovenstaande quiche met een roerbak spinaziesalade (lauw warm of warm).

**Let op:** Oude kaas kan te sterk de algehele smaak beïnvloeden. Gebruik liever belegen of jongbelegen kaas.