

Quiche met spruitjes, spek en appel

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

400 gram spruiten
1 appel
150 gram gerookte spekblokjes
1 rol kruimeldeeg (kant-en-klaar, of bladerdeeg)
3 eieren
180 ml room
75 gram oude kaas (geraspt)
1 handvol platte peterselie
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak de spruitjes schoon en halveer ze. Kook ze gedurende 5 minuten in lichtgezouten water en laat uitlekken.**
2. **Schil de appel en snij in blokjes. Bak de spekblokjes krokant in een droge koekenpan. Voeg de appelblokjes toe en bak nog 1 minuut mee.**
3. **Bekleed een taartvorm van ongeveer 24 cm diameter met het deeg en prik de bodem in met een vork. Verdeel de spruitjes en de spekblokjes met de appel over de bodem.**
4. **Klop de eieren los met de room en de geraspte kaas. Kruid met peper en zout. Giet het mengsel over de vulling en bak de quiche in ongeveer 40 minuten goudbruin in de oven.**
5. **Werk voor het serveren af met de peterselie.**