



Quiche met spekjes, champignons en broccoli

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

2 klontjes boter
bladerdeeg (Herta)
1 pak spekblokjes (gerookt, Herta)
1 broccoli
250 gram champignons
3 eieren
250 ml lichte room
100 gram gemalen kaas
peper en zout
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Leg het deeg in een taartvorm, druk aan en prik er enkele keren met een vork in. Snij de champignons in schijfjes. Smelt boter in een pan en stoof de champignons op hoog vuur. Kruid met peper.
- 2.** Smelt boter in een pan en bak de spekblokjes tot ze mooi krokant zijn.
- 3.** Verdeel de broccoli in roosjes en kook gaar in licht gezouten water.
- 4.** Klop de eieren los en voeg lichte room toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
- 5.** Leg de broccoli, champignons en spekblokjes op de taartbodem. Overgiet met het eiermengsel.
- 6.** Bestrooi met kaas.
- 7.** Zet 35 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Warm opdienen.