



Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg of hartige taartdeeg
- 2 preien, in dunne ringen
- 200 g ham, in blokjes
- 3 eieren
- 200 ml kookroom (of slagroom)
- 100 g geraspte kaas (bijv. Gruyère of oude kaas)
- 1 tl mosterd (optioneel, voor extra smaak)
- Peper, zout en nootmuskaat naar smaak
- 1 el olie of boter
- quichevorm van ±24 cm

Bereiding

Voorbereiden: Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Vet een quichevorm in en bekleed deze met het deeg. Prik met een vork gaatjes in de bodem en zet in de koelkast.

Vulling maken: Verhit de olie in een pan en bak de preiringen ±5 minuten tot ze zacht zijn. Voeg de hamblokjes toe en bak nog 1 minuut mee. Laat iets afkoelen.

Eiermengsel: Klop de eieren los met de room, mosterd, zout, peper en een snufje nootmuskaat. Roer de helft van de kaas erdoor.

Samenstellen: Verdeel de prei en ham over de deegbodem. Giet het eimengsel erover en bestrooi met de rest van de kaas.

Bakken: Bak de quiche in het midden van de oven in ±30-40 minuten goudbruin en gaar. Laat even afkoelen voordat je hem aansnijdt.

Tip: Serveer met een frisse salade. Smakelijk eten!

Probeer ook eens *[</i>](# "Klik link voor recept in een nieuwe tab")* [Hartige Taart met Prei en Pesto](#)