



## Preiquiche met kaas

*Een hartige taart met zacht gestoofde prei in een romige eiervulling met kaas. Lekker warm of koud, bij een frisse salade.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>40'</b>	<b>6</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 rol kruimeldeeg (ca. 230 g)
- 3 preien
- 3 eieren
- 200 ml kookroom
- 150 g geraspte kaas (bv. gruyère of emmentaler)
- 30 g boter
- een snufje nootmuskaat
- peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 190°C. Bekleed een taartvorm van ca. 26 cm met het kruimeldeeg en prik de bodem her en der in met een vork.
- 2.** Snijd de prei in ringen van ca. 1 cm en was ze grondig onder koud stromend water.
- 3.** Smelt de boter in een ruime pan op middelhoog vuur en stoof de prei ca. 10 minuten zacht tot hij geslonken en gaar is. Breng op smaak met peper en zout. Laat volledig afkoelen en laat overtollig vocht uitlekken.
- 4.** Klop in een kom de eieren los met de kookroom. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- 5.** Verdeel de uitgelekte prei gelijkmatig over de taartvorm. Strooi de helft van de geraspte kaas erover.
- 6.** Giet het eiermengsel voorzichtig over de vulling en strooi de rest van de kaas erbovenop.
- 7.** Bak de quiche 35 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven tot de vulling gestold en goudbruin is.
- 8.** Laat de quiche 10 minuten rusten voor het aansnijden.

### Tip

Laat de gestoofde prei goed uitlekken, bij voorkeur in een zeef. Zo voorkom je dat de vulling te nat wordt en de bodem week trekt.

### Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette.

### Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Alsace Pinot Blanc of een lichte Chardonnay past mooi bij de romige vulling.