



## Mini-quiches met spek en prei

*Kleine hartige taartjes met spekblokjes, prei en een romig eibeslag. Warm of lauw zijn ze een geliefd aperitiefhapje voor elk feestje of familiemoment.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>25'</b>	<b>6</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg of kruimeldeeg
- 150 g spekblokjes
- 1 kleine prei, in ringetjes
- 3 eieren
- 150 ml room
- 50 g geraspte gruyère
- zout, peper en nootmuskaat
- boter voor de vormpjes

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Bak de spekblokjes uit in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de preiringetjes toe en stoof ze 4 minuten mee tot ze zacht zijn. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.
3. Klop in een kom de eieren los met de room. Roer de geraspte gruyère erdoor en kruid met zout, peper en een snuifje nootmuskaat.
4. Vet de mini-muffinvormpjes goed in met boter. Steek uit het deeg cirkels op maat en bekleed daarmee de vormpjes. Druk het deeg voorzichtig aan langs de wanden.
5. Verdeel het afgekoelde spek-preimengsel gelijkmatig over de deegvormpjes. Giet het eibeslag erover tot net onder de rand.
6. Bak de mini-quiches 22 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn en het beslag volledig gestold is. Laat ze 5 minuten afkoelen in de vorm voor je ze voorzichtig uitneemt.

### Tip

Maak de mini-quiches gerust een dag op voorhand en bewaar ze afgedekt in de koelkast. Warm ze voor het serveren 5 minuten op in de oven op 160 °C zodat ze hun krokante bodem behouden.

### Lekker met

Een frisse groene salade of wat kerstomaatjes als bijgerechtje maken van deze hapjes een complete lichte lunch.

### Dranktip

Serveer bij voorkeur met een glas droge witte wijn zoals een Alsace Pinot Blanc of een lichte cremant.