

Ingrediënten

4 pers. • 30 min. + 30 min. in de oven

- 1 rol kruimeldeeg (kant-en-klaar) • 500 g spruitjes • 1 teentje knoflook • 2 rode uien • 90 g pancetta • 4 eieren • 150 ml room
 - 50 g gemalen kaas • nootmuskaat • olijfolie • peper en zout
- EN OOK NOG** • quichevorm van ± 20 à 23 cm doorsnede



Recept

1 Verwarm de oven voor op 180°C. Maak de spruitjes schoon, snij ze doormidden en kook ze in 7 minuten gaar. Laat ze schrikken onder koud stromend water en uitlekken.

2 Pel de knoflook en snipper fijn. Pel de rode uien en snij in fijne reepjes. Bak ze glazig in olijfolie. Voeg de spruitjes erbij en bak even mee op.

3 Bekleed de quichevorm met het kruimeldeeg en snij de overtollige randen weg. Verdeel de groenten over de bodem. Snij de pancetta in stukjes en strooi over de groenten.

4 Meng de eieren met de room en de gemalen kaas. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Giet het ei-roommengsel over de spruitjes en bak de quiche in 30 à 35 minuten gaar in de voorverwarmde oven.

Ook lekker met blokjes oude kaas erin.

Bron



Libelle Weekblad nr.02/3655 - 14/01/2016, Pagina ?

Libelle *lekker*

En online : <https://www.libelle-lekker.be/bekijk-recept/81982/quiche-met-spruitjes-en-pancetta-1>

Info Martine Lycke - 22/11/2018

Diepvriesspruitjes in water garen tot zachter

Losroeren met p&z, nootmuskaat en chilipeper

Ondertussen

2 rode uien snijden

Spruitjes in 2 snijden en bij spekmengeling
ondermengen en wat samen stoven

Aanstoven met look

Spek en restje rauwe ham

Kruimeldeeg in vorm (grootste oranje ma Koen)

Ook nog noten/fruit mengeling van Lidl
bijgedaan

Prikken

Spruitjesmengeling

Ei mengeling

4 eieren

150 ml room

Oven : 180°C - 25 minuten

Fotos

