

Ingrediënten voor 3 personen

8 plakjes bladerdeeg 1 ui 2 teentjes knoflook 400 gram andijvie 2 eetlepels mosterd 4 eieren 3 eetlepels crème fraîche light 1 rookworst 250 gram spekjes 50 gram geraspte oude kaas Olijf olie Boter om in te vetten

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Andijviequiche

De basis van dit recept heb ik een recept van Chickslovedfood gebruikt. Deze heb ik aangepast en veranderd op mijn manier. Deze quiche kan je eten als hoofdgerecht. Maar zeker ook bij een winterse borrel! Het lijkt een beetje op de oude vertrouwd stampot maar dan anders. Het is makkelijk recept en het resultaat is heerlijk!!

### Hulpmiddelen

Oven Knoflookpers Bakblik Bakpapier

### Bereidingswijze

Haal de plakjes bladerdeeg uit vriezer en laat ontdooien. Verwarm de oven voor op 180 graden. Snipper de ui en pers of rasp de knoflook. Verwarm een beetje olie in een koekenpan en fruit de ui en de knoflook hierin. Voeg daarna de spekjes toe en bak deze uit. Voeg vervolgens de andijvie en bak dit kort mee totdat de andijvie geslonken is. Je kan steeds beetje bij beetje toevoegen. Neem een kom en mix hierin de eieren, crème fraîche light, mosterd, peper en zout. Snijd de rookworst in stukken en voeg deze samen met de andijvie spekjes toe aan het eimengsel. Roer goed door. Bekleed de bodem van de bakvorm met bakpapier en vet de randen in. Bekleed met het bladerdeeg de bakvorm. Vul de bakvorm met het mengsel, strooi de geraspte kaas erover. Bak de quiche 45 minuten in de oven.

### Serveertips

Wil je geen bladerdeeg gebruiken? Gebruik dan een silicone bakvorm.

