

Ingrediënten voor 5 personen

5 eieren, 600 gr. prei, 150 gr. mager spek in blokjes, 1 gesnipperde ui, 300 gr. crhme franche(light), 200 gr. geraspte goudse kaas, olijfolie, zout, peper, nootmuskaat.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Montignac
Smaak: Neutraal
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

boeren quiche, Montignac

Bereidingswijze

Was de prei en gebruik alleen het witte en malse groene gedeelte. In stukken van 1 tot 2 cm. snijden. Bak de spekjes op zacht vuur uit tot ze het meeste vet kwijt zijn. Warm houden. Fruit op zacht vuur de gesnipperde ui en in stukken gesneden prei in 2 eetl. olijfolie. Laat alles 20 min. afgedekt stoven. Af en toe roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Klop de eieren met de crhme franche en breng het mengsel op smaak met een beetje zout, peper en nootmuskaat. Kaas, spekjes, uien en prei (zonder kookvocht) toevoegen en goed dooreen mengen. Giet het mengsel in een ingeoliede ovenschotel en bak het 40 min. in een warme oven (stand 5, 160 gr. C).

Serveertips

Lauwwarm opdienen als bijgerecht, eventueel met een groene of samengestelde salade.