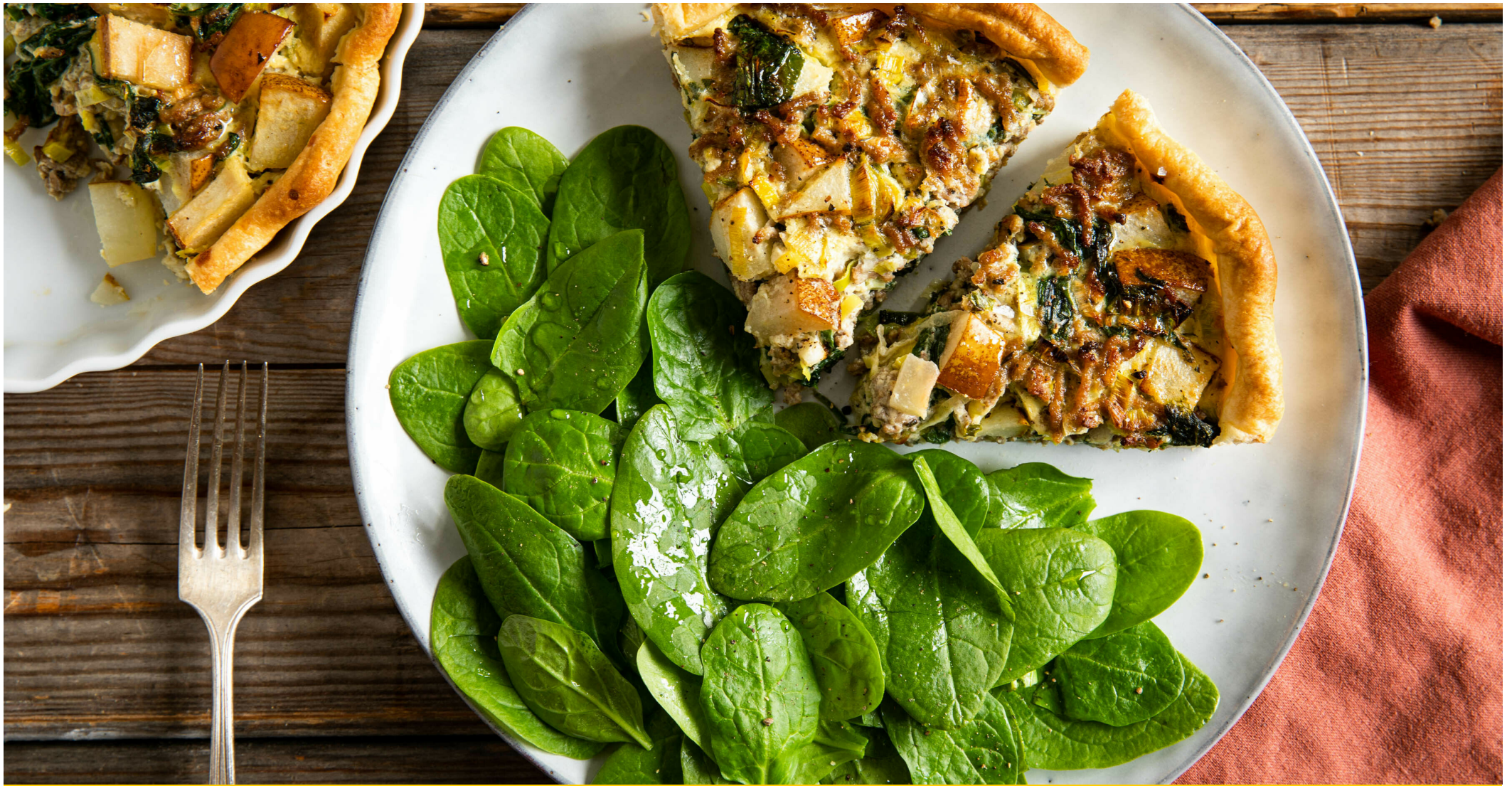




Quiche met kaas en gemengd gehakt

met peer, prei en spinaziesalade



ca. 40min



2 personen

Met quiche kan je alle kanten op, de variatie in groenten, kaas, vis, vlees of vega is bijna eindeloos. Dit exemplaar van chef Natalie is een echte comfortfood-variant, gevuld met kaas, half-om-halfgehakt en peer. Erbij maak je een frisse salade van spinazie. Een fijne tegenganger voor al die rijke smaken.

Wat je van ons krijgt

- 1x rund- en varkensgehakt
- 1x preiringen
- 1x babyspinazie
- 2 eieren ³
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 peer
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 rol quichedeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- ronde quichevorm
- middelgrote koekenpan
- garde
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

De voedingswaarden in dit recept zijn berekend op basis van 3 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 944kcal, vet 66.0g, koolhydraten 53.7g, eiwit 31.4g



1. Gehakt rul bakken

Verwarm de oven voor op 220°C boven- en onderwarmte. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** in 2-3min bruin en rul. Voeg de **prei** toe en bak 1-2min. Voeg de **helft van de spinazie** toe en laat in ca. 1min slinken. Breng het geheel op smaak met zout en peper en neem de pan van het vuur.



4. Quiche bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een quichevorm, druk aan en snijd de randen bij. Prik de bodem in met een vork en verdeel de **vulling** over het **deeg**. Bak de **quiche** in 25-30min gaar en goudbruin in de oven. Laat ca. 5min rusten voor je 'm aansnijdt.



2. Vulling voorbereiden

Klop de **eieren** los met de **crème fraîche** en 50ml water. Voeg de **helft van de Provençaalse kruiden** toe en breng het **mengsel** op smaak met een flinke snuf zout en peper.



5. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2el azijn, 1el water en een snuf zout, peper en suiker.



3. Vulling afmaken

Snijd de **peer** in blokjes en rasp de **kaas** fijn. Meng het **gehakt** met de **peer**, **kaas** en het **eiermengsel**.



6. Serveren

Hussel de **rest van de spinazie** om met de **dressing** en serveer bij de **quiche**.