

Quiche met prei en geitenkaas



Bereidingstijd: 45 min **Personen:** 4 **Categorie:** Vegetarisch **Gerecht type:** Quiche

Per portie: nnb

Ingrediënten

- 230 gr bladerdeeg of quichedeeg uit de koeling
- 2 - flinke preien
- 100 gr zachte verse geitenkaas
- 3 - eieren
- bekertje creme fraîche
- bosje bieslook
- 50 - geraspte kaas (goudse, gruyère of cheddar)

Bereiding

1. Verwarmen de oven voor op 200 graden hete lucht. Leeg het deeg in de vorm, prik een aantal gaten met een vorm in de bodem en bak ca 10 minuten. Verlaag hierna de oven temperatuur naar 175 graden.
2. Snij de prei in ringen en smoor deze ongeveer 5 minuten in een koekepan. Laat eventjes afkoelen
3. Klop de eieren los met de creme fraîche en de fijngeknipte bieslook. Maak op smaak met zout en peper
4. Snij de geitenkaas in blokjes.
5. Verdeel de prei over de bodem van de voorgebakken quiche, daaroverheen de blokjes geitenkaas en tenslotte het ei-mengsel. Stooi daaroverheen de kaas.
6. Bak nog 30-35 minuten op 175 graden