

## Shoarma quiche met paprika

*Geen afbeelding beschikbaar*

**Bereidingstijd:** 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Varkensvlees **Gerecht type:** Ovenschotel

**Per portie:** nnb

### Ingrediënten

- Deeg voor hartige taart of 5 plakken bladerdeeg
- 4 - eieren
- 125 ml creme fraiche
- 100 ml melk
- 500 gr shoarma
- 200 gr prei
- 250 gr champignons (in plakjes) of 1 zoete paprika
- 75 gr geraspte kaas
- 1 uitje
- Boter om te bakken en in te vetten
- 2 - eetlepels paneermeel

### Bereiding

1. Verwarm de oven op 200 graden.
2. Snipper de ui en bak in een pan met een klein beetje boter of olie. Voeg de shoarma toe en bak rondom aan. Doe dan de champignons of paprika er bij en bak nog 2 minuten mee. Als laatste de fijngesneden prei. Laat dit mengsel uitlekken in een vergiet.
3. Klop de eieren, melk en creme fraiche los met de kaas.
4. Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier of vet deze goed in. Vet ook de randen van de vorm in. Bekleed deze met de vellen deeg en druk de naden goed op elkaar. Of leg het quichedeeg in de quichevorm. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en bestrooi met wat paneermeel.
5. Doe het mengsel van shoarma en groenten hierin en verdeel gelijkmatig. Giet daarna het eiermengsel erover.
6. Bak de quiche in ongeveer 45 min mooi gaar. Check met een sateprikker of hij goed gaar is.