

Kruidenquiche met ham en prei



Bereidingstijd: 75 min **Personen:** 4 **Categorie:** Varkensvlees **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 400 gr prei
- 1 pak quichedeeg
- 1 - zakje selderij
- ½ - zakje peterselie
- 5 - eieren
- 200 gr crème fraîche
- (2 el milde mosterd)
- 250 gr fijne erwten
- 150 gr gekookte ham
- 125 - minimozzarella bolletje

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Was en snij de prei in dunne ringen. Verhit de olie in een hapjespan en bak de prei 8 min op matig vuur. Maak op smaak met zout en peper.
2. Bekleed de quichevorm met het bladerdeeg en prik wat gaatjes in de bodem. Snijd de selderij en peterselie grof. Doe samen met de eieren, crème fraîche, (mosterd), en peper in een hoge beker en pureer met de staafmixer.
3. Meng de tuinerwtenen ham door de prei en verdeel over de bodem van de quiche. Verdeel het eieren mengsel eroverheen. Laat de mozzarella uitlekken en verdeel over de quiche.
4. Bak de quiche in ca. 55 min. in het midden van de oven goudbruin en gaar. Dek eventueel af met alufolie als de quiche te donker wordt. Neem uit de oven en laat 15 minuten staan.

Tip: Serveer lauw, warm of op kamertemperatuur
an een dag van tevoren worden gemaakt. Verwarm eventueel 20 minuten op 160 graden.