



Hoofdgerechten

Quiche met gehakt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 ui (fijngesneden)
3 lookteentjes (fijngesneden)
300 gram gehakt (gemengd)
2 eetlepels olijfolie
1 deciliter melk
150 gram spinazie (verse)
100 gram roomkaas (met fijne kruiden)
125 gram Gouda (geraspt)
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Bedek een taartvorm met het bladerdeeg en prik er meermaals in met een vork. Bak het gehakt in de olijfolie kruimig. Laat de ui en look enkele minuten mee bakken. Blussen met de melk en dan de spinazie er onder mengen.

Na enkele minuten flink op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat. Meng er vervolgens de roomkaas onder. Verdeel dit mengsel over het bladerdeeg en strooi er de gouda over. Plaats de vorm 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

