



Hoofdgerechten

Aardappel-pompoenquiche

Voor 3 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
750 gram aardappelen (in hapklare stukken)
900 gram pompoenen (in hapklare stukken)
2 rode paprika's (in hapklare stukken)
1 lente-uitje (bussel, grof gesneden)
40 gram spekblokjes
1 rode peper (fijnggehakt)
2 eetlepels olijfolie
30 gram Gouda (oude, geraspt)
4 eieren
2 deciliter melk
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de aardappelblokjes gaar in zoutwater en giet ze af. Bak intussen het bladerdeeg 10 minuten blind in een ingeboterde taartvorm.

Bak het spek aan in de olijfolie. Voeg de pompoenblokjes en de paprika toe en laat ze 5 minuten meebakken. Op smaak brengen met zout, het pepertje en de lente-uiringetjes. Nog even laten doorbakken en dan onder de aardappelen mengen.

Doe het aardappelmengsel in de taartvorm. Roer de eieren, de melk en de kaas onder elkaar. Op smaak brengen met peper en zout en dan over de groenten gieten. Bak de quiche 45 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

