



Alle tips, vragen en weetjes over quiche bakken

Help, mijn quiche is mislukt

Quiche is zonder twijfel één van de meest hartverwarmende gerechten voor koude dagen.

Ideaal als voorgerecht, tijdens een gezellige avond met vrienden, een puntje met salade als hartige werklunch of gewoon op een doordeweekse dag om je restjes in op te werken...

Is jouw quiche mislukt? Of is je bodem toch altijd een beetje vochtig? Kan je quiche invriezen? En is quiche ook lekker zonder kaas?

De SPAR-redactie beantwoordt al jouw vragen over quiche, zodat ie de volgende keer zeker lukt!

Hoe krijg je een quiche mooi uit de taartvorm?

Bekleed je quichevorm altijd met een vel bakpapier. Kant-en-klaar deeg gebruikt? Gebruik dan gewoon het papier waar het deeg mee is opgerold.

Extra tip: laat de quiche na het bakken 10 minuten afkoelen en verwijder dan pas de vorm.

De bodem van mijn quiche is altijd te nat. Hoe zorg ik ervoor dat de bodem krokant blijft?

Hiervoor gebruik je best een combinatie van stappen:

- Bak het deeg blind: Doe het deeg in de vorm en leg er een groot vel bakpapier op. Vul de vorm met een steunvulling (bakbonen, rijst of linzen). Bak de taartbodem 10 à 15 minuten voor in de op 160°C voorverwarmde oven. Neem het bakpapier weg, laat het deeg afkoelen en voeg daarna pas de vulling toe.
- Roerbak de groenten in plaats van ze te koken. Zorg ervoor dat je ze op hoog vuur kort en droog bakt.
- Strooi een laagje paneermeel of gemalen beschuit op de bodem om het extra vocht op te nemen.



Kan je een quiche zonder kaas maken?

Geen fan van kaas, maar wel van quiche? Goed nieuws, want het originele recept voor quiche lorraine bevat zelfs geen kaas. Het zijn de eitjes die je quiche binden en kleur geven. De kaas kan je dus gerust weglaten. [Ontdek hier ons ultiem recept.](#)

Eens een originele quiche of groentetaart proberen?

Quiche lorraine een beetje beu? Zo maak je hem creatief en origineel!

Probeer eens een ander deeg, ga voor een alternatieve korst of kies een vulling van speciale of vergeten groenten! Wat dacht je van deze recepten?



Hoofdgerechten

Hutsepotquiche van spruiten en rookworst



Hoofdgerechten

Quiche met quinoakorst



Hoofdgerechten

[Taart van vergeten groenten](#)

Hoe lang moet een quiche in de oven?

Bak je quiche 20 à 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Zet op het einde enkele minuten de grillfunctie aan, voor een mooi goudbruin (kaas-)korstje.

Ik wil mijn quiche bewaren, kan ik hem invriezen?

- Laat je gebakken quiche volledig afkoelen.
- Snij in porties en verpak de quichepunten in een hersluitbaar zakje. Laat er zoveel lucht uit als je kan. Ook een grote quiche kan je invriezen. Verpak 'm in vershoudfolie en vervolgens in aluminiumfolie.
- Je kunt je diepgevroren quiche eerst zachtjes laten ontdooien in de koelkast, of je kunt 'm bevroren terug opwarmen. Dat laatste geeft volgens ons het beste resultaat. Zet 'm op een rooster en verwarm 'm 20 à 25 minuten in de oven op 180°C.



Hoe weet je of je quiche gaar is?

Doe de prikkertest, net zoals bij een cake. Als de vulling gestold is en stevig blijft, blijft er niets kleven aan je vork of tandenstoker. De quiche hoort ook niet te 'wiebelen' als je de bakvorm beweegt. Laat de quiche na het bakken even afkoelen en verwijder dan pas de vorm.

Help, mijn quiche wordt te snel bruin!

Krijgt je quiche te snel een bruin kleurtje tijdens het bakken? Dek 'm dan snel af met aluminiumfolie! Vouw de folie rond te taartvorm zodat hij de bovenkant van de quiche niet raakt, of vet de folie in zodat het niet aan de vulling plakt.

Kan je een quiche ook vegan maken?

- Om de quichekorst vegan te maken, gebruik je een vegan variant of een groentekorst, [zoals deze korst van zoete aardappel](#).
- Om je vulling vegan te maken, gebruik in je plaats van eieren een room een mengeling van 400g tofu, 1 el citroensap, peper, zout en wat plantaardige melk. Mix of blend tot je een romige consistentie krijgt.



Hoe kan je quiche best terug opwarmen?

Een volledige quiche kan je best ontvormen en “naakt” op het roosten in de oven opwarmen. Doe dit rustig, een 15 à 20 minuten op 160°C. Zorg er wel voor dat de bodem van je quiche goed stevig is.

Extra tip: je hoeft je quiche trouwens niet op te warmen! Hij is ook heerlijk koud. Ideaal voor onderweg, op het werk, op een warme dag of bij 'n picknick.

Homemade quiches

Hou je liever van een homemade quiche? [Je vindt hier](#) enkele heerlijke én makkelijke homemade quiches:



Hoofdgerechten

[Quiche lorraine](#)



Hoofdgerechten

[Quiche van schorseneren en noten](#)



Hoofdgerechten

[Champignon-geitenkaastaart met mix van b...](#)



Hoofdgerechten

[Tex-mex quiche](#)



Hoofdgerechten

[Val Dieu-walnotentaartjes met honing](#)



Hoofdgerechten

[Aardappel-pompoenquiche](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste quiches die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
