



Hoofdgerechten

Aardappelquiche

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kruimeldeeg (kant-en-klaar)
2 aardappelen
250 gram spekblokjes
2 lookteentjes
5 takjes tijm
1 takje rozemarijn
250 gram oude kaas (geschaafd)
3 eieren
3 eierdooiers
5 deciliter room (vette)
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de spekblokjes tot ze mooi bruin zien. Laat ze daarna uitlekken op bakpapier. Snij de aardappelen in plakjes van ± 3 mm (met de mandoline). Doe die samen met de spekblokjes, de look en de kruiden in een schotel en plaats die 30 minuten in een voorverwarmde oven van 175° . Verwijder daarna de tijm en rozemarijn.

Bedek een taartvorm eerst met bakpapier en dan met het deeg. Verdeel hier de aardappelen, spekblokjes en de kaas over. Meng de hele eieren, de eierdooiers en de room onder elkaar. Giet dit over de aardappelen. Kruiden met peper en zout en 30-40 minuten bakken op 175° .

Keukenbenodigdheden

Quichevorm
Oven

