

Zuurkool Quiche

Ingrediënten:

8 plakjes diepvries bladerdeeg (pak 10 plakjes)
2 gr boter om in te vetten
2 eetl. paneermeel
250 gr rookworst
1 tl pittige mosterd
500 gr zuurkool
100 gr gerookte spekreepjes
3 middelgrote eieren
125 ml slagroom
150 gr geraspte belegen kaas



Keukenspullen

springvorm (Ø 28 cm) of hapjes pan met deksel

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Laat het bladerdeeg ontdooien. Vet de springvorm in. Bestrooi de ingevette springvorm met het paneermeel en bekleed daarna met het bladerdeeg.
2. Besmeer de bodem dun met de mosterd. Meng de stukjes rookworst en de spekreepjes met de zuurkool en verdeel dit over de bodem.
3. Klop de eieren los met de slagroom, breng op smaak met peper. Schenk dit mengsel over de quiche en strooi de kaas erover. Bak de quiche in ca. 30 min. in het midden van de oven gaar. Bij hapjespan; 30 min op klein vuur met gesloten deksel.

Bereidingstip:

Laat de zuurkool goed uitlekken en daarna paneermeel in de ingevette vorm strooien zorgt ervoor dat de taartbodem lekker knapperig wordt.

Eet smakelijk

