

Recept voor een supersappige homemade quiche

met kip- en spek en kastanjechampignons.

Door Frouke van Loo

Heerlijk bij: Texels Skuumkoppe of Life's a Beach Session IPA.

Dit heb je nodig:

- 100 gram jong belegen geraspte kaas
- 6 eieren
- 6 plakken bladerdeeg
- 125 ml kookroom light
- 1 rode ui
- 150 gram kastanjechampignons
- 100 gram gerookte kipreepjes
- 100 gram spekreepjes
- Theelepel tijm
- Snufje peper en zout
- Eetlepel olijfolie
- Quichevorm



Zo ga je te werk:

Haal de bladerdeegvellen van elkaar en laat ze ontdooien. Verwarm ondertussen de (hetelucht-) oven voor op 200 graden (ik zet hem zelf op 180, onze oven is nogal enthousiast). Snij dan de rode ui in ringen en de champignons in plakjes. Verhit wat olijfolie in een koekenpan en fruit de uienringen 5 minuutjes aan. Bak daarna de spekreepjes kort totdat zij lichtbruin gebakken zijn.

Meng de eieren samen met de kookroom en kaas en breng dit op smaak met wat peper en een heel klein beetje zout. Vet dan de quichevorm in met wat boter of olijfolie en bekleed de vorm met het ontdooide bladerdeeg. Overblijfselen langs de rand snij je netjes af en kiertjes boetseer je aan elkaar. Prik dan met een vork her en der wat gaatjes in het deeg.

Verdeel de spek- en kipreepjes over de bodem. Doe hetzelfde met de ui en champignons maar hou een handje van dit laatste over voor de afwerking. Verdeel dan het eiermengsel over de quichevorm en strooi het laatste handje champignons en uit over de quiche.

Zet de quiche dan zo'n 30 tot 45 minuten in de oven. Vanaf 30 minuten mag je even spieken hoe donker hij wordt. Licht bruin is nog wat langer, heel donkerbruin is stoppen. Hou er wel rekening mee dat de quiche al snel van boven gaarder lijkt dan hij van binnen is, goed voelen en opletten is het geheim van een perfect gegaarde quiche. Snij dan de quiche in 8 mooie stukken en serveer eventueel met wat salade.

Zet je bierglas klaar en genieten maar, proost!