

PREI-QUICHE



Vorbereiding : 45 - **Rusttijd :** 1,5 uur - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** taartvorm Ø 28-30cm

Ingrediënten : 6

- BLADERDEEG - 250 g patentbloem - 50 g zachte boter - 130 ml water - 200 g koude boter - VULLING - 40 g gruyère - 2 preien - 40 g boter - 50 ml water - 100 ml crème fraîche - 2 eieren

BLADERDEEG

1. Doe de bloem, de 50 g in stukjes gesneden zachte boter en het water in de kom met het kneedmes.
2. Schakel de machine in en draai tot het deeg een bal vormt. Laat dan nog 30 seconden draaien.
3. Wikkel het deeg in plasticfolie en druk het plat. Laat het 1 uur op een koele plaats rusten.
4. Leg het deeg op een met bloem bestoven oppervlak. Rol het met een deegroller uit vanuit het midden en vorm daarbij een kruis.
5. Leg de koude boter tussen twee blaadjes plasticfolie. Rol uit tot een vierkant van 2 cm dik. Plaats de plak boter in het midden van het kruis en klap de vier kanten.
6. Rol het deeg uit tot een lange rechthoek. Vouw het als een portefeuille in 3 delen over elkaar naar het midden.
7. Draai het deeg een kwartslag en rol het weer uit tot een lange rechthoek. Vouw het nogmaals als een portefeuille in 3 delen over elkaar.
8. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.

9. Herhaal de stappen 6, 7 en 8 twee keer.

10. Rol het deeg uit en bekleed er een ingevette quiche vorm mee.

VULLING

1. Verwarm de oven voor op 210 °C.

2. Rasp de gruyère in de midi-kom met behulp van de raspschijf van 2 mm.

3. Snijd het witte deel van de prei in dunne schijfjes met behulp van de plakjesschijf van 2 mm.

4. Smelt de boter in een braadpan. Voeg de prei toe. Roer om en voeg 50 ml water toe.

5. Laat de prei op laag vuur 15 minuten smoren zonder hem te laten kleuren. Voeg zo nodig nog een beetje water toe. Breng op smaak met zout en peper.

6. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem.

7. Doe de crème fraîche, de eieren en een beetje zout en peper in de kom met het metalen mes.

8. Verdeel de prei over het deeg. Giet er het eieren-crème fraîche-mengsel op.

9. Bestrooi met de geraspte gruyère. Bak de quiche ca. 30 minuten in de oven.

10. Serveer goed warm.

Tip van de chef :

U kunt de prei vervangen door ui, spekjes, tomaten etc.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■