

UIENQUICHE

Duits recept



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 1 deegbodem van zanddeeg - 800 g uien, in kwarten - 1 el boter - 4 eieren - 200 ml kookroom - 75 g gerookte spekblokjes - zout, zwarte peper - 1 mespuntje nootmuskaat

1. Rol het deeg met een deegroller uit op een aanrecht bestrooid met bloem en leg in een vooraf met bakpapier beklede taartvorm van ongeveer 24 cm diameter. Bak het deeg voor in de oven gedurende 10 minuten op 180 °C.

2. Doe de uien in de metalen kom en start het programma EXPERT gedurende 10 seconden op snelheid 13 (zonder te verwarmen).

3. Voeg het zout en de boter toe en start het programma EXPERT opnieuw gedurende 10 minuten op snelheid 2A en op 140 °C. Laat de uien afkoelen op een bord.

4. Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng in een kom de eieren met de kookroom en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

5. Leg de uien op de taartbodem en schenk het mengsel van de kookroom en eieren erbovenop. Bestrooi de quiche met de spekblokjes.

6. Zet gedurende 40-50 minuten in de oven op 200 °C. Dek de quiche af met aluminiumfolie om te voorkomen dat de uien te bruin worden.

© foto's Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)