



Mini-quiches met spek en prei

Kleine hartige taartjes met spekjes, prei en een romig eibeslag. Warm of lauw een geliefd aperitiefhapje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg of kruimeldeeg
- 150 g spekblokjes
- 1 kleine prei, in ringetjes
- 3 eieren
- 150 ml room
- 50 g geraspte gruyère
- zout, peper en nootmuskaat
- boter voor de vormpjes

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Bak de spekblokjes uit in een droge pan en voeg de prei toe. Stoof 4 minuten en laat afkoelen.
3. Klop de eieren los met de room, gruyère, zout, peper en nootmuskaat.
4. Vet de mini-muffinvormpjes in en bekleed ze met uitgestoken cirkels deeg.
5. Verdeel het spek-preimengsel over de vormpjes en giet het eibeslag erover.
6. Bak 22 à 25 minuten tot de quiches goudbruin en gestold zijn. Laat kort afkoelen voor je ze uit de vorm haalt.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)