**Quiche met prei en ajuin (± 5 pers.)**



* Een rolletje kant-en-klaar kruimeldeeg -> 2x
* 3 eieren -> 6 eieren
* 1 flesje volle room (20 cl) -> 2 flesjes volle room
* peper en zout -> peper en zout
* 4 preiwitten, in schijfjes gesneden -> 8 preiwitten
* 2 ajuinen, in schijfjes gesneden -> 4 ajuinen
* 30 gr boter -> 60g boter

**Bereiding**

Verwarm de oven voor op 200°C.

Laat de boter smelten en stoof de ajuin en prei gedurende 20 min op een zacht vuurtje.

Vermeng de losgeklopte eieren met de room en breng op smaak met peper en zout.

Bedek het kruimeldeeg met de gestoofde prei en ajuin. Giet hierover de eiermengeling.

Bak de quiche 30 min in de oven (40 min indien je de taartbodem niet hebt blindgebakken). De quiche is klaar als de bovenlaag goudkleurig is.

Haal de quiche zo vlug mogelijk uit de taartvorm anders wordt de taartbodem week bij het afkoelen.

Serveer deze quiche met prei warm of lauw met een salade naar keuze.