

Hartige taart spinazie-ham quiche

Voor 1 persoon heb je nodig:	Vaardigheden:
1 bladerdeegvel 1 ei 1 teentje knoflook ¼ ui handje verse spinazie 50 g schouderham (1 dikke plak) 2 eetlepel crème fraîche 2 eetlepel geraspte belegen kaas	<ul style="list-style-type: none">• pasta gaar koken• bakken• kruiden• ui snipperen• wegen• meten• lezen

Vorbereiding:

1. Verwarm de oven voor op
2. Verzamel alle ingrediënten.



180 °C

Vorbereidingen:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Vet je bakblik in.
3. Strooi wat bloem op het aanrecht en rol het deeg iets uit.
4. Bekleed de bakvorm met het deeg.
5. Prik er met een vork gaatjes in.
6. Bak het deeg 5 minuten in de oven.

Ei koken:

7. Breng water aan de kook. Genoeg om een ei onder water te koken)
8. Leg met behulp van een lepel voorzichtig het ei erin. Kook het ei 6 minuten.
9. Haal het ei uit het hete water en laat het onder koud stromend water schrikken. Pel het ei. Halveer het ei.
10. Snipper de ui.
11. Was de spinazie.
12. Snijd de ham in blokjes.
13. Klop een rauw half ei met de crème fraîche en meng dit met de geraspte kaas. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Bereiding:

14. Verhit de olie in de wok.
15. Fruit de ui.
16. Voeg de spinazie in porties toe en laat het al omscheppend slinken.
17. Voeg de ham toe.
18. Verdeel de spinazie-ham over de gebakken bladerdeegbodem.
19. Leg het gekookte halve ei erop met de bolle kant naar boven.
20. Schenk het ei-kaas mengsel over de vulling.
21. Bak de quiche in het midden van de oven in 20 minuten goudbruin en gaar.