Quiche met spek en prei

Les ingrédients

- 200g HERTA Spekreepjes
- 1 HERTA Bladerdeeg
- ± 2 preien
- 2 uien
- 150 g volle yoghurt of Griekse yoghurt
- 3 eieren
- 100 g geraspte emmentaler

Préparation:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snijd de prei en uien in fijne ringen. Kluts de eieren los en meng samen met de helft van de kaas onder de yoghurt. Kruid met peper en zout.
- Bak de **HERTA spekreepjes** even aan in een droge pan. Stoof in dezelfde pan de ui en prei gedurende 6 minuten. Kruid met peper en zout.
- Rol ondertussen het **HERTA bladerdeeg** uit en bekleed er een bakvorm mee (samen met het bijgeleverde bakpapier). Prik met een vork enkele gaatjes in het deeg.
- Verdeel de gestoofde groenten en spek over de bodem van de taartvorm. Giet er het yoghurt mengsel over en werk af met de resterende kaas. Kruid de bovenkant met peper en zout. Plaats in de oven gedurende 30-35 minuten tot de bodem mooi lichtbruin is en de vulling gestold is.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Ovenschotel**

Personnes: **4**