Herfstquiche: Spek en champignons

Ingrediënten:

- 1 HERTA® kruimeldeeg
- 200 g HERTA® gerookt spek
- 250 g champignons
- 3 eieren
- 20 cl verse room
- 10 cl melk
- 100 g geraspte Gruyère kaas
- 1 ui
- 1 el olijfolie
- zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Maak de champignons en ui schoon en snipper ze.
- Fruit de ui in de olijfolie in een koekenpan. Voeg het gerookte spek en de champignons toe. Bak een paar minuten tot het water in de champignons verdampt is.
- Spreid het kruimeldeeg uit in een taartvorm en prik de bodem in met een vork.
- Klop in een kom de eieren los met de room en de melk.
- Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Verdeel de gebakken champignons en spek over het deeg en giet vervolgens het ei-roommengsel erover. Bestrooi met de geraspte Gruyère.
- Bak 35 minuten tot de quiche goudbruin is.
- Serveer warm met een groene salade!

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**