



Prei quiche uit de 3 in 1 oven

Benodigdheden

- 5 eieren
- 250 ml sojaroomb
- zout en peper naar smaak
- 100 gr geraspte kaas
- 1 grote prei in kleine stukjes gesneden
- 2 eetlepels gehakte verse bladpeterselie
- 4 bladen bladerdeeg + beetje bloem voor het uitrollen
- 50 gr dingesneden Italiaanse ham en salami

⌚ 40 min. - Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳🍳

Werkwijze

1. Kluts de eieren los
2. Voeg hierbij de sojaroomb en de geraspte kaas
3. Klop dit, met een garde, goed luchtig
4. Voeg nu de gesneden prei en de gehakte peterselie toe en klop nog even goed door
5. Breng op smaak met peper en zout
6. Leg de 4 bladerdeegplakken, zonder het plastic velletje, op elkaar
7. Bestuif het aanrecht met een beetje bloem
8. Leg hierop het stapeltje bladerdeeg
9. Rol het bladerdeeg uit zodat je de springvorm ruim kan bedekken
10. Bedek de bodem van de springvorm met bakpapier
11. Bedek de springvorm met het uitgerolde bladerdeeg
12. Zet de glazen magnetron schaal in het midden van de oven
13. Verwarm de oven voor op 160 graden combi-stoom stand 3
14. Giet nu het ei/prei mengsel in de met bladerdeeg bedekte springvorm
15. Snij eventueel overtollig bladerdeeg weg
16. Verdeel de dingesneden vleeswaren over de bovenkant van de quiche
17. Zet de quiche in de oven en gaar de quiche met meerfasekoken doormiddel van de volgende fases:
Fase 1: 10 minuten 160 graden combi-stoom stand 3
Fase 2: 20 minuten 200 graden hete lucht met 360 watt

Eet smakelijk!

ATAG
we love to cook