Quiche lorraine met spinazie

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Groente taartdeeg met spinazie
Boter of bakspray om mee in te vetten
4 Stuk(s) Ei
1 tl. (theelepels) Bloem om te bestuiven
250 g (gram) Geraspte kaas
250 ml Room (voorkeur: ongezoete slagroom)
100 g (gram) Ontbijtspek
50 g (gram) Spinazie

Keukenspullen

Bakvorm (quiche- of taartvorm)
Mixer met gardes
Kwastje
Mengkom

1. Recept video



2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Ontdooi de **Koopmans Groente taartdeeg met spinazie (6 plakjes)** volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Vet de quichevorm in met wat boter of bakspray en bestrooi vervolgens met wat bloem. Bekleed de vorm met de plakjes taartdeeg en prik met een vork gaatjes in de bodem.



3. Quiche maken en bakken

Klop de **eieren (4 stuks)** schuimig en roer de **geraspte kaas (250 g)** erdoor.

Verwarm de **room (250 ml**, niet laten koken) en klop dit door het ei-kaasmengsel.

Verdeel de plakjes **ontbijtspek (100 g)** en de **verse spinazie (50 g)** over de bodem van de quiche. Schenk er dan het ei-kaasmengsel over.

Bak de quiche in ongeveer 50 minuten goudbruin en gaar.

1. Recept video



2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Ontdooi de **Koopmans Groente taartdeeg met spinazie (6 plakjes)** volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Vet de quichevorm in met wat boter of bakspray en bestrooi vervolgens met wat bloem. Bekleed de vorm met de plakjes taartdeeg en prik met een vork gaatjes in de bodem.



3. Quiche maken en bakken

Klop de **eieren (4 stuks)** schuimig en roer de **geraspte kaas (250 g)** erdoor.

Verwarm de **room (250 ml**, niet laten koken) en klop dit door het ei-kaasmengsel.

Verdeel de plakjes **ontbijtspek (100 g)** en de **verse spinazie (50 g)** over de bodem van de quiche. Schenk er dan het ei-kaasmengsel over.

Bak de quiche in ongeveer 50 minuten goudbruin en gaar.