BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Quiche recept

± 2 uur | ± 0.5 uur | 10 personen

Quiches, ook wel hartige taarten genoemd, heb je in allerlei soorten en maten. Je kunt een zo'n hartige taart ook nog eens vullen met wat je maar wilt, waardoor je er eindeloos mee kunt blijven variëren. Je kunt het hartige gebak heel goed als maaltijd nuttigen, maar ook prima trakteren op een verjaardag of ander feestje. Wij zijn dol op deze lekkernij en besloten om eens een variant met gehakt, paprika, champignons, ui en kaas te maken. Zie hier het verrukkelijke eindresultaat! Wil je zelf deze hartige taart maken? Bekijk dan ons quiche recept hieronder en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram patentbloem;
- 1 theelepel paprikapoeder;
- 1 theelepel knoflookpoeder;
- Springvorm met een diameter van 20 centimeter.

Overige benodigdheden:

- 100 gram ongezouten roomboter;
- Snufje zout;
- 20 milliliter ijskoud water;
- 1 ei, maat M;
- Een rode paprika;
- Een groene paprika;
- 1 ui;
- 20 milliliter olijfolie;
- 250 gram gesneden champignons;

- 200 milliliter kookroom;
- 200 gram gehakt;
- Plasticfolie;
- Zout naar smaak;
- Zwarte peper naar smaak;
- 250 gram geraspte kaas.

Recept

Het maken van de bodem:

1. Meng de patentbloem, ongezouten roomboter, een snufje zout, het ijskoude water en
2. het ei door elkaar heen.
3. Kneed door totdat je een samenhangend deeg hebt.
4. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.
5. Bereid ondertussen de vulling alvast voor.

Het maken van de vulling:

1. Snijd de paprika's en ui in blokjes
2. Doe de olijfolie in een ruime koekenpan en zet de pan op een vuur.
3. Doe de uien in de pan en bak ze glazig.
4. Laat daarna het gehakt 5 minuten mee bakken.
5. Laat tot slot ook de paprika's mee bakken.
6. Breng de vulling op smaak met de kruiden en bak alles gaar.
7. Laat de vulling na het bakken afkoelen.
8. Kluts de eieren in een kom.
9. Schenk de kookroom bij de geklutste eieren in.
10. Voeg naar smaak zout en peper aan de eieren toe.
11. Mix met een garde de kruiden en kookroom goed door de eieren heen.
12. Meng de eieren door de afgekoelde vulling heen.

Het bakken van de quiche:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Rol het deeg uit en bekleed de springvorm ermee.
   Tip! Druk het deeg goed aan.
3. Giet de vulling in de springvorm.
4. Garneer de quiche met de geraspte kaas.
5. Bak de quiche in 50 minuten gaar en goudbruin.

6. Nadat je de quiche hebt gebakken, kun je 'm direct aansnijden. Enjoy!

Handige informatie

Check ook eens onze andere hartige recepten!

Ben jij dol op hartige lekkernijen? Dan is het zeker weten de moeite waard om ook eens onze andere hartige recepten te bekijken. Inmiddels hebben we namelijk meer dan 100 hartige recepten op onze blog verzameld waarmee je de lekkerste hartige hapjes en taarten kunt maken. We vullen onze blog trouwens wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. Wat dacht je bijvoorbeeld van ons recept voor hartige muffins of ons recept voor heerlijke ham-kaas rolls? Het is ook heel erg leuk om eens een flammkuchen of panpizza te maken. Bekijk al onze hartige recepten hier!

Laat jouw zelfgemaakte quiche aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke quiche gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Mill & Mortar Paprikapoeder Zoet Biologisch 50g (Art.nr.: MM12240)
- 1 × Knoflook Poeder Biologisch 20g (Art.nr.: UD5006143)
- 1 × Patisse Springvorm Basic Ø20cm (Art.nr.: 02611)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)