

# Mini quiches prei spek

## Wat heb je nodig

6 plakjes bladerdeeg (diepvries)  
50 gram ontbijtspek  
100 gram geraspte kaas  
200 ml slagroom

1 dunne prei  
½ paprika  
3 eieren  
1 beschuit



1 muffinvorm 12 vaks



Zet de koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Leg het ontbijtspek in de koekenpan en bak het krokant.  
Laat het uitlekken op keukenpapier en snijd ze daarna in stukjes.  
Zet de oven op 200 graden en haal het rooster eruit.



Laat de plakjes bladerdeeg op het werkblad in 10 minuten ontdooien.  
Verkruimel de beschuit in een schaaltje.  
Doe er 20 gram geraspte kaas bij en meng dit door elkaar.



Snijd de uiteinden van de prei en snijd hem in de lengte doormidden.  
Was de prei heel goed en snijd de prei in dunne ringen.  
Was de paprika en snijd hem doormidden.  
Haal de zaden eruit en snijd de paprika in kleine stukjes.



Breek de eieren in een kopje en doe ze in een mengkom.  
Giet de slagroom erbij en klop het met een garde door elkaar.  
Snijd de plakjes bladerdeeg door de helft.



Bestrijk de vakjes van de muffinvorm met water.  
Bekleed ieder vakje met een ½ plakje bladerdeeg.  
Prik met een vork, gaatjes in de bodem.  
Verdeel het beschuitmengsel in de vakjes.



Verdeel het spek over het beschuitmengsel.  
Leg de preiringetjes op het spek.  
Verdeel de stukjes paprika erover.  
Zet de muffinvorm op het ovenrooster.



Giet het eimengsel in de vakjes, doe ze niet te vol.  
Strooi de rest van de geraspte kaas er overheen.  
Zet het ovenrooster met de muffinvorm in de oven.  
Bak de quiches in 25 minuten gaar.