



Quiche met kreeft



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 vel bladerdeeg
- 1 gekookte kreeft (kant-en-klaar)
- 1 klontje boter
- 1 sjalot (fijngesneden)
- peper en zout
- 1 scheutje maderawijn
- 3 eieren
- 2 1/2 deciliter volle room
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 50 gram gruyère (geraspt)
- 2 lente-uitjes

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een ronde, beboterde bakvorm met het bladerdeeg. Dek af met bakpapier en vul de bodem met bakparels (of gedroogde bonen). Zet een kwartier in een op 190 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen. Verwijder het bakpapier met de bakparels.
- 2.** Haal het vlees uit de kreeft en snij het fijn.
- 3.** Fruit de sjalot glazig in de boter. Voeg de stukjes kreeft toe. Laat 1 minuut zachtjes garen en breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Voeg de maderawijn toe en laat deze volledig inkoken. Haal de pan van het vuur.
- 5.** Kluts de eieren in een kom. Voeg de room, de tomatenpuree, peper en zout toe en meng goed.
- 6.** Roer het kreeftenmengsel erdoor. Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Giet de vulling in de taartbodem en bestrooi met de geraspte gruyère. Zet 30 à 40 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven.



8. Laat de quiche even rusten en snij in zes puntjes. Bestrooi met fijngesneden lente-uitjes.