

### **31. Hollandse quiche met champignons**

**Aantal personen: 4**

- • 1 pak quiche (van Honig)
- • 150 gram mager ontbijtspek in blokjes (of reepjes)
- • 200 gram champignons
- • 1 dunne prei
- • 3 eieren
- • 50 gram geraspte 30+ kaas
- rozemarijn en majoraan (naar keuze, hoeft niet)

Bak de magere spekblokjes ca. 10 minuten zachtjes uit. Borstel ondertussen de champignons schoon en snijd ze in plakjes en de schoongemaakte prei in dunne ringen. Bak de champignons en de prei ca. 5 minuten met het spek mee. Verdeel dit mengsel over de quichebodem. Klop de eieren los met peper en zout naar smaak, majoraan en rozemarijn. Giet het mengsel over de groenten en strooi de geraspte kaas erover. Bak de quiche in ca. 50 minuten gaar.

**Bevat per 225 gram: 395 kcal.**