Gehaktquiche met witloof

Ingredienten voor 4 Personen

1	Taartbodem
300 g	Gehakt
2 stronken	Witloof
1	Ui
3	Eieren
200 ml	Room
100 g	Geraspte kaas
	Zout
	Peper
1 snuifje	Nootmuskaat
	Boter

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C (350°F).
2. Verhit een beetje boter of olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de fijngehakte ui toe en bak deze tot hij zacht en lichtbruin is.
3. Voeg het gehakt toe aan de pan en bak het rul. Breng op smaak met zout, peper en eventueel een snufje nootmuskaat. Laat het gehakt volledig gaar worden en laat overtollig vet uitlekken. Zet het gehakt opzij.
4. In dezelfde pan voeg je de in dunne reepjes gesneden witloof toe. Bak het witloof tot het zacht en lichtbruin is geworden. Dit duurt meestal 5-7 minuten. Laat het witloof uitlekken.
5. Klop de eieren en room samen in een kom. Voeg de geraspte kaas toe en meng goed. Breng op smaak met een snufje zout en peper.
6. Plaats de kant-en-klare taartbodem in een taartvorm en prik enkele gaatjes in de bodem met een vork.
7. Verspreid het gebakken gehakt gelijkmatig over de taartbodem en bedek het met het gebakken witloof.
8. Giet het eimengsel over het gehakt en witloof.
9. Bak de quiche in de voorverwarmde oven gedurende 30-35 minuten, of totdat het mengsel gestold en lichtbruin is.
10. Haal de quiche uit de oven en laat deze enkele minuten rusten voordat je hem aansnijdt. Serveer warm.

Je kunt deze gehaktquiche met witloof als hoofdgerecht serveren met een frisse salade, of als een bijgerecht bij een brunch of lichte lunch. Geniet ervan!