

KORSLOSE QUICHE MET SPINASIE EN SPEK



KORSLOSE QUICHE MET SPINASIE EN SPEK

800 g babaspinasieblare

250 g spekvleis, gesnipper.

45 ml koekmeel.

375 ml melk.

6 eiers, geklits.

5 ml Dijonmosterd.

500 ml gerasperde Cheddarkaas.

Vars gemaalde swartpeper na smaak.

Voorverhit die oond tot 180°C en smeer 'n middelslag-oondbak met botter. Stoom die spinasie tot net-net gaar. Druk alle water uit en kap dit fyn. Hou eenkant.

Braai die spek in 'n pan tot gaar. Voeg die koekmeel by en verhit vir 'n paar sekondes terwyl jy roer. Voeg die melk by en verhit tot kookpunt terwyl jy roer. Prut vir 2-3 minute tot die sous verdik en gaar is. Roer die spinasie by en laat effens afkoel.

Roer die eiers, mosterd, kaas en swartpeper by en meng goed. Skep die mengsel in die voorbereide oondbak en bak vir ±30-40 minute, tot ferm. Sit voor as ligte ete of as bygereg met gebraaide wors of hoender.

Lewer 8 porsies.

Resep geplaas deur Louw LP Senior

Foto: Louw LP Senior