**Quiche met spruitjes en petit salé spek**

kruimeldeeg

spruitjes

ui

petit salé spek

knoflook

boter

vloeiende bloem

3 eieren

2,5 dl room

peper

Stoom de spruitjes gaar in een tiental minuten. Snijd het petit salé spek in dobbelsteentjes en verwijder zoveel als mogelijk de vetresten. Snipper de ui en een paar teentjes knoflook.

Bak het spek krokant met een gesnipperde ui en voeg er dan de spruiten aan toe. Kruid met peper. Laat op laag vuur nog een paar minuten garen, tot de spruitjes volledig zacht zijn. Druk ze een beetje plat in de pan.

Smeer een siliconen taartvorm in met boter, bestuif met vloeiende bloem en duw er de kruimeldeegbodem in. Vul met de spek- en spruitjesbereiding. Kluts de eieren met de room en giet deze bereiding over de quiche.

Zet 25 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C.

Laat afkoelen tot lauw vooraleer ze in taartpunten te snijden. De quiche kan ook koud gegeten worden.