**Quiche met prei en ham**

[kruimeldeeg](https://www.creatief-koken.be/basis/5822.htm)

boter

bloem

prei

ui

knoflook

gekookte hesp  
peper en zout

cayennepeper

nootmuskaat

tijm

25 cl room

4 eieren

Gruyère

Bak de taartbodem blind met gewicht gedurende 20 minuten.

**Maak ondertussen de vulling:** sauteer gesneden ui, prei, en knoflook in boter. Voeg op het einde de in blokjes gesneden gekookte hespenblokjes toe en laat die even mee sudderen. Breng op smaak met gedroogde tijm, peper, zout, cayennepeper en nootmuskaat.

Laat op laag vuur wat uitdampen, want deze bereiding moet zo droog mogelijk zijn. Maak een mengsel van eieren, room en geraspte Zwitserse Gruyère.

Maak de taartbodem vrij, schep er de preibereiding in en daarop de ei-kaas-room bereiding. Bedek met de rest van de gemalen Gruyère en zet 35 minuten in een oven op 185°C.