**Miniquiche met kastanjes en gerookt spek**

kruimeldeeg  
olijfolie  
ontbijtspek of mager

spek  
gekookte kastanjes  
3 eieren  
3 el room  
75 g geraspte kaas

Snijd mager spek, liefst de ‘petit salé’, in zeer fijne dobbelsteentjes. Bak ze knapperig. Je kan ook ontbijtspek of gerookte spekreepjes gebruiken indien gewenst.

Voeg geplette voorgekookte kastanjes toe, laat even meebakken en giet het bakvocht af.

Druk het kruimeldeeg in de kleine beboterde en met bloem bestoven siliconen cupcake vormpjes. Knip het overtollige deeg weg. Klop de eieren los met room en kaas.

Meng nu alle ingrediënten en schep de bereiding in de kuipjes. Laat 25 minuten afbakken in een oven op 210°C.