



Frank's Shoarma-prei Quiche

Ingrediënten

- Bladerdeeg (Tante Fanny Vers Bladerdeeg is een aanrader, uit het koelschap in de supermarkt!)
- 2 preien
- 500 gram kipshoarma
- 1 eetlepel paneermeel
- 4 eieren
- Flesje kookroom
- Geraspte kaas
- Zout en peper
- Quichevorm (of springvorm)

1. Vet de quichevorm in en bekleed met bladerdeeg.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Maak de prei schoon en snij in ringen.
4. Verhit in de koekenpan boter (of (kokos)olie) en bak hierin het shoarmavlees bruin.
5. Schep de prei erbij en laat het in ca. 5 minuten gaar worden.
6. Bestrooi de bladerdeegbodem met paneermeel.
7. Klop de eieren los met room, peper en zout.
8. Schep het shoarma/preimengsel in de vorm.
9. Schenk de losgeklopte eieren hierover.
10. Bestrooi met geraspte kaas.
11. Zet de vorm in de oven en laat de quiche in ongeveer 45 minuten goudbruin en gaar worden.

Meer recepten vindt u op www.franklangedijk.nl, voor de directe link scan de QR-code:

