Mini-quiches met spekjes en spruiten

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

1 pak filodeeg
75 gram boter (gesmolten)
24 spruiten
125 gram spekblokjes
6 eieren
2 1⁄2 deciliter volle room
2 kopjes gruyère (geraspt)
peper en zout
nootmuskaat

Bereidingswijze

1. **Verdeel het filodeeg in 36 vierkantjes van ± 8 op 8 cm.**
2. **Bestrijk de bovenkanten met 50 g gesmolten boter (gebruik een borsteltje). Neem een muffinvorm met 12 holtes (of gebruik eentje met 6 holtes twee keer). Duw in elke holte drie vierkantjes grofweg over elkaar.**
3. **Maak de spruiten schoon en halveer ze. Smelt de rest van de boter in een grote braadpan en roerbak de spruiten totdat ze mooi goudbruin zijn en net niet beetgaar. Voeg eventueel halverwege een beetje water toe.**
4. **Bak de spekjes eveneens goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.**
5. **Klop de eieren los met de room en de kaas. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.**
6. **Verdeel de spruiten en de spekjes over het filodeeg.**
7. **Overgiet telkens met een beetje van het eiermengsel.**
8. **Zet ± 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**