

# Quiche van Makreel met witte wijn



6 mensen

20 min voorbereiding

35 min koken

## De ingrediënten

- 2 blikjes van 176g** la belle-iloise Makreelfilets in witte wijn en kruiden
- 1** korstdeeg
- 3 grote** eieren
- 20 cl** room
- 1 kleine** citroen
- 2 snufjes** peper

## De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 200°C (gasstand 6/7)
- 2- Rol het deeg uit in een bakvorm, prik de bodem in met een vork en bak "à blanc" 10 minuten voor
- 3- Snijd de citroen in 6 rondjes
- 4- Laat de makreelfilets uitlekken, bewaar het sap en verdeel ze over de taartbodem
- 5- Meng de eieren, room, peper, zout en makreelsap in een kom en giet het mengsel over de makreelfilets
- 6- Bestrooi met tijm en leg de schijfjes citroen erop
- 7- Bak 35 minuten in een hete oven
- 8- Laat 5 minuten rusten voordat je het in plakjes snijdt