



Quiche met witloof en peren



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 pak kruimeldeeg
2 peren (Conférence)
1 klontje boter
2 eetlepels honing
400 gram witloof (harde kern verwijderd en in reepjes gesneden)
peper en zout
2 eetlepels pijnboompitten
150 gram gerookte ham
4 eieren (in reepjes gesneden)
200 gram roomkaas
100 gram rucola

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Bekleed een taartvorm met het kruimeldeeg. Prik er met een vork enkele gaatjes in.
- 3.** Vul de vorm met vulling om blind te bakken en bak gedurende 15 minuten. Haal uit de oven, laat afkoelen en verwijder de vulling.
- 4.** Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij in kleine blokjes.
- 5.** Verhit de boter in een kookpot en voeg de blokjes peer toe. Doe de honing erbij en laat gedurende 5 minuten karamelliseren.
- 6.** Voeg de witloof toe. Bak al omscheppend. Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Rooster de pijnboompitten.
- 8.** Meng de pijnboompitten met de hamreepjes, de eieren en de roomkaas.



- 9.** Voeg het peer-witloofmengsel toe en meng goed.
- 10.** Giet in de quichevorm en bak gedurende 30 minuten.
- 11.** Serveer lauw en werk af met rucola.