Quiche met pompoen, pancetta en salie

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

400 gram flespompoenen
olijfolie
1 snuifje nootmuskaat
100 gram pancettareepjes
8 blaadjes salie (+ enkele kleine blaadjes extra)
1 rol kruimeldeeg (kant-en-klaar, of bladerdeeg)
4 eieren
200 ml room
75 gram pecorino's (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil de pompoen en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Verhit de olijfolie en bak de pompoenblokjes gedurende 10 minuten beetgaar. Kruid met nootmuskaat.**
2. **Bak de pancetta krokant in een droge koekenpan. Snij de salieblaadjes fijn.**
3. **Bekleed een taartvorm van ongeveer 24 cm diameter met het deeg en prik de bodem enkele keren in met een vork. Verdeel de pompoenblokjes en de pancetta over de bodem.**
4. **Klop de eieren los met de room, de pecorino en de salie. Kruid met peper en zout. Giet het mengsel over het deeg en bak de quiche in ongeveer 40 minuten goudbruin in de oven.**
5. **Werk af met salie en serveer.**