



Quiche met witloof, garnalen, hazelnoten en cheddarkaas



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 pak bladerdeeg
4 stengels witloof
100 gram garnalen (gepeld)
2 eetlepels hazelnoten (grof gehakt)
1 eetlepel vloeibare honing
3 eetlepels eieren
2 deciliter lichte room
200 gram cheddarkaas (in plakjes)
1 klontje boter
boter
peper en zout
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder de onderkant van het witloof. Snij het witloof in fijne stukken.
- 2.** Smelt de boter in een pan en stoof het witloof op een matig vuur. Kruid met peper, zout en een beetje nootmuskaat. Laat het witloof lang genoeg bakken zodat alle vocht eruit is. Anders wordt de quichebodem wak. Roer op het einde de honing onder het witloof.
- 3.** Verwarm de oven (hete lucht) voor op 200 °C.
- 4.** Leg het bladerdeeg met het bakpapier in een bakvorm. Prik er enkele keren in met een vork.
- 5.** Klop de eieren los en giet er de room bij. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 6.** Verspreid het witloof over het bladerdeeg.
- 7.** Verdeel de garnalen en de grof gehakte hazelnoten over het witloof.



- 8.** Overgiet met het eimengsel.
- 9.** Verdeel de plakjes cheddarkaas over de quiche.
- 10.** Zet gedurende 30 à 35 minuten in de voorverwarmde oven.
- 11.** Serveer onmiddellijk.