



Hoofdgerechten

Quiche van schorseneren en noten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram schorseneren
2 sjalotten (gesnipperd)
3 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
4 eieren
150 milliliters volle melk
30 gram blauwe schimmelkaas
100 gram serranoham (in reepjes)
40 gram pecannoten
3 eetlepels paneermeel
1/2 theelepel nootmuskaat
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de schorseneren met een dunschiller onder stromend water. Snij ze in stukken van 2 cm. Bak de schorseneren met de sjalotten aan in hete boter. Kruid met peper en zout, zet het vuur laag en laat nog 10 minuten stoven. Schep er de helft van de peterselie onder en zet het vuur uit.

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg het uitgerolde bladerdeeg met het bakpapier in een taartvorm en prik er met een vork enkele gaatjes in. Strooi er het paneermeel over.

Verdeel er de schorseneren en de Serranoham over. Kluts de eieren los met de melk en kruid met nootmuskaat, peper en zout. Giet het mengsel over de schorseneren en ham. Verdeel er de pecannoten over en brokkel er de kaas over. Zet 30 minuten in de oven. Werk af met de resterende peterselie.

Tip: Geen fan van schimmelkaas? Gebruik dan feta in de plaats.

Keukenbenodigdheden

Oven
Quiche-vorm

