

# Paddenstoelenquiche

**Hoofdgerecht 2 personen**



*Recept voor een heerlijke quiche met paddenstoelen, champignons en een handje rucola*

**Vorbereiding:** 40 minuten

**Ovenbereiding:** 30 minuten

**Materiaal:** Quichevorm

## **DIT HEB JE NODIG**

- 5 plakjes bladerdeeg voor hartige taart (diepvries)
- 250 gr kastanjechampignons, in plakjes
- 250 gr paddenstoelen naar keuze, in stukjes
- 75 gr gruyere kaas, geraspt
- 1 eetl paneermeel
- 3 bosuitjes
- 1 theel tijm
- 3 eieren
- 150 ml slagroom
- handje rucola
- boter om in te vetten
- 1 eetl olijfolie
- peper en zout

## **ZO MAAK JE HET**

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Laat de velletjes deeg ontdooien.
3. Verhit ondertussen de olie in een pan en bak de champignons 5 minuten op middelhoog vuur.
4. Voeg de paddenstoelen toe en bak nog een paar minuten totdat ze wat zijn geslonken en het vocht grotendeels verdwenen is.
5. Hak de bosui in ringetjes en bak nog een minuutje mee met de paddenstoelen en champignons.
6. Breng op smaak met tijm en een snuf peperen zout.
7. Vet de quichevorm in met boter.
8. Bekleed de vorm met de velletjes deeg en maak de naden goed aan elkaar vast.
9. Prik met een vork wat gaatjes in het deeg en bestrooi met paneermeel.
10. Laat het paddenstoelenmengsel uitlekken op een keukenpapiertje en doe daarna in de quichevorm.
11. Klop de eieren, slagroom en kaas door elkaar.
12. Giet het mengsel over de paddenstoelen en verdeel alles mooi.
13. Zet de quiche ongeveer 35 min in de oven.
14. Controleer of hij goed gaar is.
15. Serveer met een handje rucola in het midden.

