


Quiche zuurkool Hawaii

Hoofdgerecht 2 personen



Een quiche zuurkool? Met ananas? Deze hartige taart met een zoete twist is een gegarandeerd succes bij jong en oud. Je wilt je zuurkool nooit meer anders!

 30 – 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 sjalot
- 125 gram katenspek
- 250 gram kruidenzuurkool
- ½ tl karwijzaad
- 3 el zure room
- peper
- zout
- 100 gr geraspte boerenkaas
- olie
- 1 klein blikje ananas
- plakken hartige taartdeeg
- 2 eieren

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de deegplakjes iets ontdooien.
2. Vet een lage taartvorm (Ø 18cm) in met wat olie, bekleed de vorm met de deegplakjes en prik er gaatjes in met een vork.
3. Snijd de 4 schijven ananas in kleine stukjes, hak de sjalotjes heel fijn en snijd de katenspek in reepjes.
4. Verwarm 2 eetlepels olie en roerbak hierin de fijngesneden sjalotjes en spekreepjes lichtbruin.
5. Voeg de zuurkool en het karwijzaad toe, warm het even mee en laat het mengsel iets afkoelen.
6. Verwarm de oven voor op 180°C.
7. Roer de eieren los met de zure room, voeg naar smaak peper en zout toe.
8. Roer het door het zuurkoolmengsel.
9. Schep het zuurkoolmengsel in de met deeg bekleedde quichevorm.
10. Bak de zuurkoolt quiche met ananas in het midden van de voorverwarmde oven in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar.