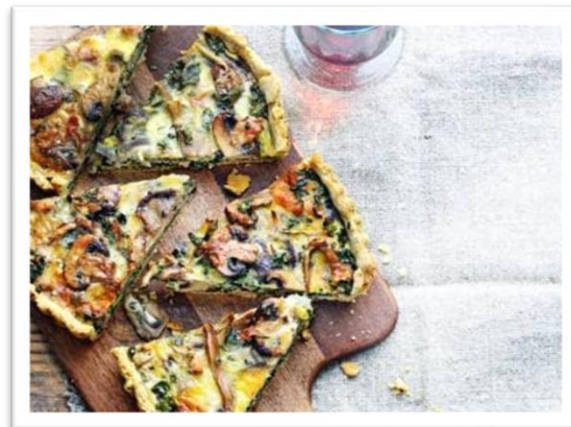




Hartige taart van paddenstoelen met boerenkool en pancetta



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

⌚ 40 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 50 g ongebrande hazelnoten
- 🍳 125 g ongezouten roomboter
- 🍳 200 g tarwebloem
- 🍳 ½ tl zout
- 🍳 15 g verse salie
- 🍳 5 middelgrote eieren
- 🍳 1 el water
- 🍳 1 rode ui
- 🍳 2 tenen knoflook
- 🍳 400 g paddenstoelen voor pasta
- 🍳 100 g pancetta blokjes
- 🍳 150 g gesneden boerenkool
- 🍳 100 g Zwitserse Gruyère
- 🍳 125 ml verse slagroom

MATERIAAL: staafmixer met hakmolen, keukenmachine, vershoudfolie, deegroller, quichevorm met losse bodem Ø 24 cm ingevet, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Maal de hazelnoten fijn in de keukenmachine.
2. Snijd 100 g van de boter in blokjes.
3. Zeef de bloem en het zout boven een kom en voeg samen met de boterblokjes en de helft van de salieblaadjes toe aan de hazelnoten in de keukenmachine.
4. Maal in 30 sec. tot kruimelig deeg.
5. Voeg 1 van de eieren en het water toe.
6. Laat draaien tot een samen-hangend deeg.
7. Haal uit de machine en kneed met je handen tot een bal.
8. Verpak in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
9. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C.
10. Snijd de ui in halve ringen en de knoflook fijn.
11. Scheur de grote paddenstoelen in stukken en halveer de kastanjechampignons.
12. Snijd de rest van de salieblaadjes samen met de kruiden uit de paddenstoelenverpakking fijn.
13. Verhit de rest van de boter in een hapjespan en fruit de ui 5 minuten op middelhoog vuur.
14. Voeg de knoflook, paddenstoelen en kruiden toe en bak 5 minuten mee.
15. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
16. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en bak de pancetta 5 minuten op middelhoog vuur.
17. Voeg de boerenkool toe en bak 3 minuten
18. Rasp de gruyère.
19. Klop de rest van de eieren los en meng met de gruyère, slagroom en peper.
20. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad.
21. Bestuif de deegroller met bloem en rol het deeg uit tot een ronde lap van Ø 35 cm.
22. Bekleed de quichevorm voorzichtig met het deeg, het deeg is vrij breekbaar.
23. Prik met een vork gaatjes erin.
24. Verdeel de boerenkool met de pancetta en de paddenstoelen over de quichevorm en schenk het eimengsel erover.
25. Bak de quiche in ca. 45 minuten in de oven goudbruin en gaar.
26. Dek na 30 minuten losjes af met aluminium-folie.
27. Neem uit de oven en laat 15 minuten afkoelen op een rooster.

BRON: ah.nl