

Quiche met geroosterde prei en pecannoten

🌀 4 personen

🌀 60 min

🌀 Hoofdgerecht

🌀 Vegetarisch

INGREDIËNTEN

- 150 g pecannoten of walnoten
- 150 g volkorenmeel
- 125 g koude boter, in blokjes
- 5 eieren
- 4 preien, in stukken van 2 cm
- 2 eetlepels citroensap
- 2-3 eetlepels (walnoot)olie
- 1 eetlepel verse tijmblaadjes
- 150 g Griekse yoghurt



BEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 °C. Maal 100 g pecannoten fijn (in de keukenmachine) en meng ze met het meel, 1 theelepel zout, de boter en 1 ei snel tot een samenhangende deegbal. Laat het deeg 30 minuten in de koelkast rusten.

Schep intussen de prei in een bakblik om met citroensap, walnootolie, tijm en zout en peper naar smaak. Rooster de prei in de oven in 20 minuten gaar, schep de prei af en toe om.

Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een ronde lap en bekleed een ingevette lage taartvorm (24-26 cm) met het deeg. Snijd het overtollige deeg langs de bovenrand weg.

Klop 4 eieren los met de yoghurt, 2-3 eetlepels vocht van de prei en zout en peper naar smaak.

Schenk dit mengsel in de taartbodem en verdeel de prei en de rest van de noten erover.

Schuif de vorm een richel onder het midden in de oven en bak de quiche in 25-35 minuten goudbruin en gaar. Laat de quiche uit de oven iets afkoelen.

EXTRA BENODIGD

Keukenmachine, bakblik, taartvorm (Ø 24-26 cm)