

Pompoen quiche



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

HOOFDGERECHT

BEREIDING

QUICHEDEEG

Hak de pompoenpitten grof. Laat de boter op kamertemperatuur zacht worden. Doe alle ingrediënten in een kom en kneed het tot een glad deeg. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het ongeveer 1 uur rusten.

Rol het deeg vervolgens dun uit en leg het in een ingevette quichevorm (Ø 24 cm). Bak het dan in ongeveer 5 minuten blind op 180 °C.

POMPOEN-KAAS-VULLING

Maak de pompoen schoon, snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 cm en bak de blokjes in hete olijfolie in de pan. Was de prei en sjalotten en snijd deze in dunne repen. Voeg de gesneden prei en sjalotten toe in de pan en bak het kort mee. Breng op smaak met peper en zout en vul het deeg met dit mengsel.

Pluk de peterselie en salie en snijd julienne en strooi over de quiche. Voeg dan de kaasvlokken toe aan de quiche. Klop de eieren los met de slagroom en breng op smaak met peper en zout. Giet het eimengsel over de quiche en bak de quiche goudbruin in een voorverwarmde oven gedurende 15 minuten op 180 °C. Haal de quiche hierna uit de oven en laat iets afkoelen.

CHEFS TIP

Pompoen quiche niet als hoofdgerecht? Snijd de quiche in kleine stukken en serveer het als bijgerecht bij een soep of knapperige salade.

SERVEERTIP

Portioneer de quiche en garneer naar wens met kruiden of een pittige saus.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

QUICHEDEEG

- 100 g pompoenpitten
- 400 g boter
- 1,5 kg tarwemeel (type 405)
- 650 g crème fraîche (38% vet)
- 40 ml wijnazijn
- 30 g grof zout

POMPOEN-KAAS-VULLING

- 3 kg pompoen
- 100 ml olijfolie
- 500 g prei
- 550 g sjalotten
- 70 g grof zout
- 4 g zwarte peper
- 100 g gladde peterselie
- 10 g salie
- 1 kg Roquefort kaas (52% vet)
- 1,25 kg slagroom (30% vet)
- 1,4 kg eieren (maat M)