



Quiche met roodlof, kaas en walnoten

Ingrediënten voor klein taartje

-4 plakjes deeg voor hartige taart	-2 eieren
-1 sjalotje	-100 gram geraspte jonge kaas
-50 ml droge witte wijn	-300 gram roodlof
-100 ml crème fraîche	-handvol walnoten
-2 eetlepels olijfolie	-handvol rucola
	-paar takjes tijm

Bereiding

1. Vet een kleine quichevorm in
2. Verwarm de oven op 200 graden
3. Snijd de roodlof in kwarten, snijd de onderkant bij, bak in 8-10 minuten beetgaar in anderhalve eetlepel olijfolie
4. Was de tijm en ris de blaadjes van de takjes
5. Breng de wijn met het sjalotje aan de kook en kook in tot 1-2 eetlepels
6. Bekleed de quichevorm met het deeg
7. Neem het wijn-sjalotmengsel van het vuur en roer de crème fraîche erdoor, klop er de eieren doorheen. Ris de blaadjes van de tijm en hak deze fijn, en voeg ook deze toe. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper
8. Hak de noten iets kleiner
9. Verdeel het roodlof, de kaas en de walnoten nonchalant over het deeg
10. Schenk er het eimengsel overheen
11. Bak de quiche circa 35-40 minuten
12. Maak de rucola aan met een halve eetlepel olijfolie en wat zout en peper
13. Serveer de quiche met de rucola er losjes overheen gestrooid