Quiche met vijgen, geitenkaas en walnoten

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

6 verse vijgen
1 rol kruimeldeeg (kant-en-klaar - of bladerdeeg)
100 gram zachte geitenkaas
4 eieren
120 ml room
100 gram ricottakaas
1 eetlepel verse tijmblaadjes
50 gram walnoten
1 eetlepel honing
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 180 °C. Snij de vijgen in plakjes.**
2. **Bekleed een langwerpige taartvorm met het deeg en prik de bodem enkele keren in.**
3. **Verkruimel de geitenkaas en kluts er de eitjes, de room, de ricotta en de helft van de tijm onder. Kruid met peper en zout. Giet het mengsel in de taartvorm. Verdeel er de plakjes vijg over en bestrooi met de walnoten. Bedruppel met de honing en bak de quiche in ongeveer 40 minuten goudbruin in de oven. Werk de taart voor het serveren af met de extra tijm.**