

Quiche met gekaramelliseerd witloof, blauwe kaas en peer

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

3 stronkjes witloof
20 gram boter
1 eetlepel honing
1 peer
1 rol kruimeldeeg (kant-en-klaar, of bladerdeeg)
100 gram blauwe kaas
50 gram pecannoten
4 eieren
180 ml room
1 handvol kervel
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 180 °C. Snij het witloof in reepjes. Smelt de boter in een pan en laat het witloof op een zacht vuur 15 minuten garen. Voeg de honing toe en laat nog 5 minuten karamelliseren.**

2. **Schil de peer en snij ze in dunne plakjes.**

3. **Bekleed een taartvorm van ongeveer 24 cm diameter met het deeg en prik de bodem enkele keren in. Verdeel het gekaramelliseerde witloof over de bodem. Verdeel er de plakjes peer over en verkruimel de blauwe kaas erover. Bestrooi met de grof gehakte pecannoten.**

4. **Klop de eieren los met de room en kruid met peper en zout. Giet het eimengsel over het deeg en bak de quiche in ongeveer 40 minuten goudbruin in de oven.**

5. **Werk voor het serveren af met de kervel.**