



Wine in Black
CULINAIR



Quiche met cantharellen



Ingrediënten

300 g + 1 el	bloem
150 g	zachte boter
	zout, witte peper
5	eieren
300-400 g	cantharellen
200-300 g	kleine champignons
1	middelgrote ui
2 el	olie
1/2	bosje peterselie
1/8 l	melk
	geraspte nootmuskaat

Wijnadvies

Eindelijk zijn er weer cantharellen. Deze quiche kun je prima voorbereiden, zodat je niet tijdens het tuinfeest in de keuken hoeft te staan. En het is lekker makkelijk te eten, zo uit het vuistje. Daarbij heb je dan één hand vrij voor een glas Tavel rosé. Een frisse sappige wijn die perfect bij deze quiche past. Deze rosé past sowieso perfect bij tuinfeest klassiekers zoals gegrilde kaas.



Bereiding

1/4

Meng 300 g bloem met de boter, 1/2 theelepel zout en 1 ei. En kneed tot een glad deeg. Laat het deeg afgedekt ongeveer 1 uur in de koelkast rusten.

2/4

Paddestoelen schoonmaken en wanneer nodig halveren. Ui pellen en fijn hakken. Paddestoelen in een beetje olie stevig aanbakken. Ui toevoegen en kort meebakken. Breng op smaak met peper en zout. Af laten koelen.

3/4

Peterselie wassen en fijn hakken. 4 eieren, melk en peterselie door elkaar roeren. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

4/4

Taartvorm met uitneembare bodem of springvorm invetten (ca. 28 cm Ø). Bestuif het werkblad met een beetje bloem en rol het deeg uit (ca. 34 cm Ø). Leg het deeg in de vorm, zorg dat de rand ongeveer drie centimeter hoog is. Prik gaatjes in de bodem. Verdeel de paddestoelen en het eier-melk-mengsel over de bodem. Bak ongeveer 50-60 minuten in een voorverwarmde oven (elektrisch: 175 °C / heteluchtoven: 150 °C /gas: stand 2)