

Pompoen quiche

Ingrediënten

1 rol tante Fanny bladerdeeg (verse rol uit het koelvak)
300 gram pompoen geschild en in 2mm plakjes gesneden
1 rode ui in 2mm plakjes gesneden
1 eetlepel arachideolie
1 theelepel kerriepoeder
1 eetlepel verse tijmblaadjes
½ eetlepel ras-el-hanout
Peper en zout naar smaak
2 eetlepels rozijnen
3 eieren
125 ml slagroom
50 gram geitenkaas

Verder nodig:

Rechthoekige bakvorm ca 25x30cm (ingevet)
Foodprocessor 2mm plakjes schijf
Braadpan

Bereiding

Laat het deeg in verpakking 15 minuten rusten op kamertemperatuur en rol het dan boven de quiche vorm uit en snijd het overhangende deeg eraf. Rol de buitenrand een klein beetje naar binnen. Verhit de arachideolie en fruit de ui met de kerrie, de tijmblaadjes, de ras-el-hanout, peper en beetje zout. Voeg de pompoenplakjes toe en schep het geheel door. Voeg dan de rozijnen toe en laat alles rustig garen tot de pompoen beetgaar is. Verwarm intussen de oven op 200 graden. Klop 3 eieren met 125 ml slagroom. Verdeel de pompoen in de bakvorm en giet het eimengsel erover. Verbrokkel er nu 50 gr geitenkaas of over en plaats de ovenschaal voor 35-40 min in het midden van de oven. Laat hem wat afkoelen voordat je hem uit de bakvorm haalt.

Tip: meng door de pompoen eens wat gehakte noten

Heb je geen Ras-el-hanout dan maak je hem zelf met deze ingrediënten

- 1.25 theelepel gemalen zwarte peperkorrels
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel komijnzaad
- 1 theelepel korianderzaad
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 0.25 theelepel geraspte nootmuskaat
- 0.25 theelepel kardemomzaad
- 0.25 theelepel paprikapoeder
- 0.25 theelepel gemalen kurkuma
- 0.25 theelepel zout
- 0.25 theelepel gemalen piment
- 4 kruidnagels



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl



(Recept van Carla Baas)