



Champignonquiche met tijm

*Een aardse quiche vol gebakken champignons met verse tijm en een romige eiervulling.
Een troostrijke klassieker voor lunch of avondmaal.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	47'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 vel kruimeldeeg (of quichedeeg, ca. 230 gr)
- 400 gr champignons
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 3 eieren
- 200 ml room
- 100 ml volle melk
- 100 gr geraspte gruyère
- 2 el boter

2 takjes verse tijm
peper en zout
vers geraspte nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 190 °C. Bekleed een quichevorm van ongeveer 26 cm doorsnede met het kruimeldeeg en druk het goed aan langs de randen. Prik de bodem in met een vork.
- 2.** Bedek de deegbodem met een vel bakpapier en vul dit met droge bonen of blindbakgewichten. Blindbak de bodem 12 minuten. Verwijder daarna het bakpapier en de bonen en laat de bodem 5 minuten verder bakken tot hij lichtjes droog aanvoelt. Haal uit de oven.
- 3.** Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Snipper de ui fijn en hak de look fijn.
- 4.** Smelt de boter in een ruime pan op middelhoog vuur. Stoof de ui en de look aan tot ze glazig zijn, ongeveer 3 minuten.
- 5.** Voeg de champignons toe en zet het vuur hoger. Bak de champignons al roerend tot al het vrijgekomen vocht volledig verdampt is en ze mooi goudbruin kleuren, ongeveer 8 minuten.
- 6.** Ris de blaadjes van de tijmtakjes en roer ze door de champignons. Kruid met peper en zout. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.
- 7.** Klop in een kom de eieren los met de room en de melk. Kruid royaal met peper, zout en vers geraspte nootmuskaat.
- 8.** Verdeel de afgekoelde champignons gelijkmatig over de voorgebakken deegbodem. Bestrooi met de helft van de geraspte gruyère.
- 9.** Giet het eiernmengsel voorzichtig over de vulling en bestrooi met de rest van de gruyère.
- 10.** Bak de quiche in de voorverwarmde oven op 190 °C gedurende 30 minuten, tot de vulling volledig gestold en goudbruin is. Laat de quiche minstens 10 minuten rusten voor je ze aansnijdt.

Tip

Zorg ervoor dat al het vocht uit de champignons verdampt is voor je ze in de quiche verwerkt. Blijft er vocht achter, dan wordt de deegbodem zacht en klef. Bak de champignons zo nodig in twee porties zodat de pan niet te vol staat.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette van mosterd en wijnazijn past uitstekend bij deze quiche.

Dranktip

Kies voor een droge witte wijn zoals een Bourgogne Aligoté of een lichte Chardonnay. Een alcoholvrij alternatief is bruisend water met een schijfje citroen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be