

Pompoenquiche met CAMBOZOLA, salie en hazelnoten



Ingrediënten (voor 4 porties):

Voor het deeg:

200 g meel
100 g roomkaas
100 g koude boter in stukjes
1/4 TL fijn zeezout

Voor de vulling:

150 g CAMBOZOLA, in kleine stukjes
1 kleine Hokkaido-pompoen (ca. 700 g)
100 g crème fraîche
3 sjalotjes

Bereiding:

1. Kneed het meel met de roomkaas, boter en zout snel door elkaar tot een glad zandtaartdeeg. Druk het deeg iets plat, stop het in een luchtdichte doos en laat het 1 uur in de koelkast rusten.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C boven- en onderwarmte. Was de pompoen goed, droog deze af en leg hem op een ovenrooster. Bak de pompoen ongeveer 30 minuten. Daardoor wordt deze voorgedaard en kan beter worden gesneden. Haal de pompoen met handschoenen uit de oven, halveer deze en laat hem wat uitdampen. Schraap de pitten eruit en snijd de pompoen in dunne parten van ca. 1/2-1 cm.
3. Pel de sjalotjes en snijd deze in dunne ringen. Verhit wat boter in een grote pan op middelhoge temperatuur. Bak de sjalotringen hierin gedurende enkele minuten glazig.

3 eieren

Wat zachte boter om in te bakken en voor de vorm
Zeezout en versgemalen zwarte peper

Voor de topping:

50 g hazelnoten
1 EL boter
1 klein handje salieblaadjes



Pompoenquiche met CAMBOZOLA, salie en hazelnoten



Bereiding:

4. Vet een quiche- of tarte-vorm (met een diameter van 28-32 cm) in met de zachte boter. Rol het deeg rond uit op een licht met meel bestrooid werkvlak, zodat dit in de vorm past en er genoeg is voor een opstaande rand. Klap het deeg voorzichtig over de deegroller en leg het in de voorbereide vorm. Druk het overal goed aan en snijd overtollig deeg langs de rand weg. Bedek het deeg met een vel bakpapier en strooi hier bakbonen of gedroogde peulvruchten overheen. Bak de bodem in de voorverwarmde oven ongeveer 10 minuten voor. Verwijder het bakgewicht en het bakpapier en bak nogmaals gedurende 3 minuten blind.
5. Doe ondertussen voor de vulling de eieren met de crème fraîche en de CAMBOZOLA in een standmixer of in een hoge kom. Roer de ingrediënten met de mixer of een pureerstaaf kort maar stevig door elkaar tot een gladde massa. Breng op smaak met wat zout en peper.
6. Haal de voorgebakken bodem uit de oven, verdeel de sjalotjes over de bodem en daarna de parten pompoen cirkelvormig. Giet het mengsel van de eieren en kaas eroverheen. Bak de quiche in het onderste derde deel van de oven op een ovenrooster ca. 35 minuten goudbruin.
7. Haal de quiche uit de oven en laat deze ongeveer 15 minuten afkoelen op een afkoelrooster.
8. Rooster voor de topping ondertussen de hazelnoten rondom bruin in een pan zonder vet. Leg ze daarna op een schone theedoek en wrijf het vliesje eraf. Hak de noten grof. Laat de boter langzaam smelten in een pan op middelhoge temperatuur. Doe de gewassen en goed afgedroogde salieblaadjes in de boter en bak deze langzaam knapperig. Dat gaat het best op lage temperatuur – noch de boter noch de salie mogen verbranden.
9. Snijd de quiche in stukken, bestrooi ze met de gehakte hazelnoten, leg er wat salieblaadjes op en druppel er nog wat boter uit de pan overheen. Serveer direct.

TIP: Het blindbakken kan men ook achterwege laten, dan moet de quiche op 200 °C worden gebakken en het ovenrooster direct op de bodem van de oven worden geplaatst. Houd de baktijd in het oog en verleng deze evt. met 5 minuten.