



Herfstquiche met CAMBOZOLA

Ingrediënten (voor 4 porties):

100g CAMBOZOLA	50g spek in fijne reepjes
300g bloem	5 eieren
200g boter	200 ml melk
1 TL zout	Zout
1 prei in fijne ringen	Peper
500g schorseneren in stukken	Nootmuskaat
400g rapen in blokjes	250g geraspte Emmentaler

Bereiding:

1. Bloem, boter, Cambozola en zout tot een deeg kneden en 20 minuten in de koelkast plaatsen. Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de rapen en schorseneren en laat ze 0 minuten in een laagje water koken. Daarna afgieten. Tip hierbij: draag bij het schillen van de schorseneren handschoenen. Leg de geschilde schorseneren kort in water met een scheutje azijn zodat ze niet bruin worden.
2. Rooster de spekreepjes in een pan tot ze knapperig zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier. Rol het deeg uit en leg het in de springvorm; maak een rand van ca. 3-5 cm. Eieren en melk met nootmuskaat, zout en peper kloppen. Groente, spek, en Emmentaler door de eieren-melk mengen. Verdeel het mengsel op het deeg en bak gedurende 40-45 minuten op 180°C. Serveer met salade.

