



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'	40'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

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

2 takjes verse tijm

peper en zout

nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 °C en bekleed een quichevorm met het kruimeldeeg.
2. Prik de bodem in met een vork, bedek met bakpapier en blindbakken met droge bonen gedurende 10 minuten.
3. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes, snipper de ui en de look fijn.
4. Smelt de boter in een pan en bak de ui en look glazig.
5. Voeg de champignons toe en bak ze op hoog vuur tot al het vocht verdampt is en ze mooi goudbruin zijn.
6. Roer de blaadjes van de tijm erdoor en breng op smaak met peper en zout, laat daarna afkoelen.
7. Klop de eieren los met de room en de melk en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
8. Verdeel de champignons over de voorgebakken bodem en bestrooi met de helft van de gruyère.
9. Giet het eiermengsel erover en bestrooi met de rest van de kaas.
10. Bak de quiche 30 minuten tot de vulling gestold en goudbruin is en laat 10 minuten rusten voor het aansnijden.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)