

# Quiche met paddenstoelen, pancetta, walnoten en roquefort

## Ingrediënten

5 Plakje(s) Koopmans Hartige Taartdeeg  
12 Plakje(s) Pancetta  
1 Bakje(s) Paddenstoelenmix  
120 g (gram) Roquefort  
30 g (gram) Walnoten (Dr. Oetker)  
1 Ei  
100 ml Kookroom  
Nootmuskaat  
Peper  
Zout  
1 handje(s) Rucola  
30 g (gram) Walnoten (Dr. Oetker)

## Keukenspullen

Maatbeker  
Mixer met gardes  
Springvorm Ø24 cm

---

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Laat **5 plakjes Koopmans Hartige Taartdeeg** ontdooien en leg deze daarna in de ingevette quichevorm.

---

---

## 2. Quiche maken

Schik de **pancetta (12 plakjes)** over het deeg. Leg hierop de **paddenstoelen**. Verkruiemel de **Roquefort (120 g)** en de **grofgehakte walnoten (30 g)** en leg deze tussen de paddenstoelen. De andere 30 gram walnoten bewaar je voor de decoratie. Doe het **ei (1 stuk)** en de **kookroom (100 ml)** in een hoge beslagkom of maatbeker. Maak op smaak met **nootmuskaat, zout** en **peper** en mix het tot je een gladde saus krijgt.

Giet de saus over de quichevulling en bak de quiche in ongeveer 30 minuten gaar en goudbruin.

---

## 3. Quiche serveren

Als de quiche uit de oven is, laat je deze een beetje afkoelen. Strooi de **rucola (handje)** en **walnoten (30 g)** over de hartige taart.