

# Quiche met rodekool, geitenkaas en appel

4 personen

## Ingrediënten

tarwebloem	180 g
koude boter	120 g
Parmezaanse kaas	50 g
ei	1
zout	1 snuifje
rode kool	0.5
appel	1
verse geitenkaas	150 g
Parmezaanse kaas	50 g
zure room	3 el
pecannoten	2 eetlepels
suiker	2 el
appelazijn	3 el
olijfolie	1 el
zwarte peper	
zeezout	



## Vorbereiding

- Meng de tarwebloem en het zeezout.
- Rasp 100 g Parmezaan en voeg de helft toe aan de bloem.
- Snij de koude boter in kleine blokjes en voeg toe aan het bloemmengsel. Kneed met je vingertoppen tot een kruimelig deeg.
- Klop het ei los en voeg de helft toe aan het kruimelige deeg, samen met een scheutje water. Kneed snel tot een glad deeg. Laat 1 u. rusten in de koelkast.
- Hak de pecannoten fijn (dat gaat makkelijk als je ze in een zak steekt en erover rolt met een deegrol of glazen fles).
- Verwijder intussen de harde kern uit de rodekool en snipper de rest fijn.

## Bereiding

1. Verhit de olie in een kookpot en voeg de fijngesnipperde rodekool toe. Overgiet met de appelazijn en een scheutje water. Laat 20 min. stoven tot de rodekool gaar is. Voeg de suiker toe en kruid met zwarte peper en zout.
2. Verkruimel intussen de geitenkaas en meng met de zure room, de fijngehakte pecannoten en de rest van de geraspte Parmezaan.
3. Snij de ongeschilde appel in dunne partjes.

4. Verwarm de oven voor op 180 °C.
5. Rol het deeg uit tot 1/2 cm dik en leg in een springvorm ( $\varnothing \pm 23$  cm). Verdeel eerst de partjes appel over de deegbodem en daarna de rodekool. Lepel er de geitenkaasmengeling over en vouw de zijkanten van het deeg naar binnen over de vulling. Bestrijk de zijkanten met de rest van het losgeklopte ei.
6. Zet de quiche 30 min. in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven en laat lichtjes afkoelen.

SMAKELIJK!