



## Quiche met Shanghai paksoi, champignons en varkensfilet

Hoofdgerecht, Snack • oven  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Bladerdeeg  
broodkruim  
eieren  
room  
zout, cayennepeper,  
nootmuskaat  
Varkensfiletrollade of  
varkensfiletgebraad (gebraden)  
Shanghai paksoi  
champignons  
licht gerookte spekreepjes  
geraspte kaas

Let op: gebruik echt de compacte kleine Shanghai paksoi en niet de gewone grote paksoi want die bevat voor deze bereiding te veel water.

### Bereiding

Taartvorm inboteren en bedekken met bakpapier.  
Doe het bladerdeeg in de taartvorm en maak op maat.  
Prik de deegbodem in met een vork en strooi er ruim broodkruimels overheen.

De paksoi en champignons worden in rauwe toestand in de quiche verwerkt en tijdens het bakken komt er vooral van de paksoi redelijk veel vocht vrij. Dat is de reden waarom je ruim broodkruimels moet gebruiken op de bladerdeegbodem, anders zou die helemaal slap worden en niet krokant bakken.

De paksoi wassen, stengelgedeelte in kleine stukjes snijden en de bladeren heel laten maar goed drogen.

Champignons in plakjes snijden.

Verdeel de groenten over de bladerdeegbodem met broodkruimels.

Verwarm de oven op 200 graden.

Het gebraden varkensvlees in heel dunne plakjes snijden.  
Verdeel de spekreepjes en het vlees over de groenten in de taartvorm en bestrooi met geraspte kaas.

Eieren losroeren met room, zout, cayennepeper en nootmuskaat.

Doe het eiermengsel over alle andere ingrediënten in de taartvorm en plaats in de oven voor ongeveer 40 minuten.

Als je merkt dat de quiche bovenop te veel verkleurt, dek dan af met aluminiumfolie.

## Notities

Variaties met quiches zijn bijna eindeloos. Bij deze heb ik gebruik gemaakt van koelkastresten. Ik had nog 2 stuks (kleine) Shanghai paksoi over en ook nog een stuk gebraden varkensfilet. Het resultaat was prima.

## Foto's

