MAISON PRIMAGO

VENKELQUICHE

Ingrediënten 4-6 personen

- 1 blikje croissantdeeg voor 6 croissants
- 1,5 el wokolie met basilicum of olijfolie
- 1 venkelknol
- snufje zout
- 1 blik artisjokharten à 400 gram
- 100 gram Blue d'Auvergne
- 4 el crème fraîche
- 1 tl tijm
- 1 ei

Bereiding

- Snijd de venkelknol in dunne plakken (houd het venkelgroen apart voor de afwerking). Verwarm olie in een pan en schep de venkel en roer de venkelplakken erdoor, bestrooi de venkel met snufje zout en de tijm. Deksel op de pan en circa 10 minuten beetgaar smoren. Laat het afkoelen en snijd ondertussen de artisjokharten klein.
- Verwarm de oven op 200 graden (180 graden voor heteluchtoven). Taartvorm invetten en spreid 4 stukken van het croissantdeeg uit over de ingevette bodem en duw het deeg een randje omhoog. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem. Bestrijk de bodem met de crème fraîche en verdeel de artisjok en de venkel gelijkmatig over de bodem. Brokkel de kaas en verdeel het over de quiche.
- Snijd van de 2 over gebleven croissantdeeg reepjes en maak van het deeg ruitjes (zoals bij appeltaart). Kluts het ei en bestrijk het deeg met ei. Schuif de quiche in het midden van de oven en bak de quiche in 20 minuten goudbruin. Snijd het venkelgroen fijn en strooi het over de gebakken quiche. Snijd de quiche in punten in de gewenste grootte.