

# Pompoenenquiche

## Ingrediënten:

- 5 plakjes bladerdeeg
- ca. 800 g pompoen
- 4 el olijfolie
- 9 bosuitjes
- 2 el Indiase currypasta
- 3 eieren
- 125 ml slagroom
- 15 g verse koriander
- Quichevorm (Ø 26cm)

## Bereiding:

- Laat het bladerdeeg ontdooien.
- Snijd de pompoen in blokjes van ca. 1 cm (zo groot als u in de quiche wilt). De schil kunt u laten zitten, deze wordt zacht bij het bakken in de oven.
- Verhit de helft van de olie in een braadpan en bak de pompoen al omscheppend ca. 3 min.
- Snijd de bosuitjes in stukken van ca. 2 cm.
- Voeg de bosui en currypasta toe en bak het geheel nog 1 min.
- Laat het mengsel iets afkoelen.
  
- Klop de eieren los met de slagroom.
- Verwarm de oven voor op 225 °C. Vet de quichevorm in.
- Bedek de quichevorm met het bladerdeeg.
- Hak de koriander fijn.
- Schep de helft van de koriander door de pompoen.
- Schep de pompoen in de quichevorm. Verdeel het eimengsel erover.
- Bak de quiche net onder het midden van de oven in ca. 30 min. gaar en goudbruin. Neem de quiche uit de oven en laat 10 min. staan.

Garneer met de rest van de koriander en serveer lauwwarm of op kamertemperatuur.

*Genieten maar!*