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**. Verkruimel 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.