

# Hartige taart met schorseneren



## INGREDIËNTEN

Bladerdeeg, 500 gr schorseneren, 2 rode uien in halve ringen, 150 gr zachte geitenkaas in plakjes, handje gehakte amandelen, 1 el honing, 1 tl tijm, 3 eieren, 100 ml room, zout en peper

## BEREIDING

Schil de schorseneren met een dunschiller onder een straaltje water. Snijd ze in stukken en bak dit met de uien even in aan.

Breng het geheel op smaak met zout en peper en laat alles op laag vuur 10 minuten stoven.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bekleed een quichevorm met bladerdeeg.

Schep het schorsenerenmengsel over de bodem en verdeel de plakjes geitenkaas erover.

Verdeel de amandelen erover en besprenkel met de honing.

Klop de eieren met de room, tijm, peper en zout en schenk over het geheel.

Bak de quiche in de oven in 30 min. gaar.

