



Quiche van cherrytomaten met erwtenpesto en ingelegde aubergine

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Quiche 70 g ongezouten pinda's 250 g bloem 125 g boter 40 g eigeel gepasteuriseerd 35 g water 500 g rode ui, gesnipperd 30 ml. olijfolie 40 g boter 2 g tijm 100 g ongezouten pinda's geroosterd 20 g basilicum 100 g zachte geitenkaas 100 g slagroom 35% 3 eieren 700 g cherrytomaten zout en peper 10 tartelettes</p>	<p>Quiche Draai de 70 gram pinda's fijn in de blender. Meng de bloem en boter in de keukenmixer met de platte menghaak tot los kruim. Voeg de zojuist fijngemalen pinda's, eigeel en water toe en breng bij elkaar tot een egaal deeg. Laat dit deeg 30 minuten rusten. Zet de gesnipperde rode ui op met de olijfolie, boter, tijm en een scheut water op laag vuur op en dek het oppervlak af met een deksel. Gaar de rode uien tot deze volledig gekaramelliseerd zijn, dit duurt 25 tot 30 minuten. Verwarm de oven voor op 160°C. Smeer de siliconen tartelette vormen in met boter en bestuif deze met bloem. Bekleed de tartelette met het deeg en laat in de vormen nogmaals rusten. Bak de tartelettes blind af met bakbonen in bakpapier dit duurt ongeveer 25 minuten. Laat de bodem afkoelen. Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de gekaramelliseerde rode ui met de gebruikte pinda's. Gebruik een blender om de basilicum, zachte geitenkaas, slagroom en eieren tot een egaal mengsel te draaien. Breng dit op smaak met zout en peper. Snijd 5 cherrytomaten door de helft en de rest in kwarten. . Plaats nu de gekaramelliseerde rode ui in een egale laag op de bodem van tartelette vormen. Vervolgens het eimengsel er over doen. Leg op het eimengsel in een cirkel strak tegen elkaar aangelegd de kwart tomaatjes met een halve in het midden. Bak de tartelettes af in 25-30 minute. Serveer direct of laat afkoelen. Om te regenereren zet je de oven bij voorkeur op 150°C en verwarm je 6-8 minuten voor de tartelette.</p>
<p>Pesto van doperwten 150 g doperwten, gekookt 40 g pijnboompitten 40 g Parmezaan 100 ml olijfolie 0,5 teen knoflook 4 g zout</p>	<p>Pesto van doperwten Maal alle ingrediënten samen fijn in de keukenmachine. Doe dit in een spuitzak met spuitmond met kartel en leg koel weg.</p>

MENU DECEMBER

Aubergine ingelegd in basilicumzoetzuur

30 g rijstazijn
 30 g water
 10 g suiker
 10 g zout
 10 g Thaise basilicum
 10 g Basilikum
 1 Aubergine
 Enkel losse blaadjes
 Basilikum

Aubergine ingelegd in basilicumzoetzuur

Breng de rijstazijn, water, suiker en zout aan de kook.
 Haal de pan van het vuur, voeg de basilicumsoorten toe en dek af om 15 minuten te laten trekken.
 Zeef het vocht en koel direct terug.
 Snijd de 2 Nasu aubergines in de lengte op de snijmachine op een dikte van 3 milliliter.
 Vacumeer de aubergineplakken netjes met het inlegvocht.
 Stoom voor 7 minuten in de combisteamer op 90°C en 100% vocht.
 Koel direct terug in ijswater. Dep daarna droog. Halveer de blaadjes basilicum. Halveer de aubergine plakken in de lengte en rol dit op samen met een half basilicumblaadje tot een roosje. Let op: het basilicumblaadje moet er uit steken.
 En leg klaar voor eindbewerking

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Spuit een toefje pesto op het bord. Zet het roosje in het toefje pesto. Zet het taartje ernaast.

