

Ingrediënten

Ingrediënten	
1	vel kruimeldeeg
300 g	geitenkaas, in plakjes
1	appel (boskoop), in schijfjes
200 g	gedroogde abrikozen, in stukjes
100 g	walnoten
100 g	amandelen
1 el	honing
3	takjes verse tijm
voor het eimengsel:	
3	eieren
100 ml	volle room
100 ml	volle melk
	peper - zout - nootmuskaat



Recept

bereiden:

Verwarm de oven voor op 180°.

Leg het kruimeldeeg in de taartbodem en verdeel hierover de geitenkaas, appel, abrikozen, walnoten en amandelen.

Klop voor het eimengsel de eieren los met de room en melk. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat en verdeel het eimengsel over de quiche.

werk af:

Werk de quiche af met honing en tijmblaadjes en bak in 25 minuten goudbruin in de oven.

Bron

<http://www.njam.tv/recepten/quiche-met-appel-en-geitenkaas>



Chiara van Emrik



Hoewel ze als kind al dol was op koken, dacht niemand eraan om Chiara hotelschool te laten volgen. Onze vrouwelijke njam!-chef is dan ook een selfmade woman.

Dat koken haar leven zou worden, wist ze zeker na een maand keukenwerk bij Marc Paesbrugge in het bekende restaurant *Sir Anthony Van Dijk*. Ze had het daar zo naar haar zin dat er geen weg terug was en ze alsnog een koksopleiding volgde.

Daarna werkte ze een jaar in de keuken bij Roger van Damme en leerde zo de kneepjes van het vak. In 2004 ging Chiara's droom in vervulling en opende ze in Antwerpen haar eigen restaurant *Mise en Place*.

Zelf houdt ze het meest van creative Franse gerechten met zuivere en pure smaken. En dat is precies waar iedereen voor valt: Chiara's eerlijke, gemakkelijke en creatieve keuken.

Info Martine Lycke 15/03/2013

Abrikozen onder kaas leggen, bovenaan branden ze dus makkelijk aan.
100 g abrikozen gebruikt, walnoten, pijnboompitten en walnoten.

Fotos



15/03/2013



01/11/2016



01/11/2015



26/11/2016

