

Quiche met wilde paddenstoelen

Door **Hermus & Zandstra**

Wilde paddenstoelen komen in alle soorten en maten voor. Paddenstoelenjager Edwin Florès heeft twintig eetbare soorten verzameld in *Het paddenstoelenboek – zoeken, kweken, koken* (uitgeverij Becht, 17,50 euro).

Florès leidt ons door het bos, geeft zoektips en vindplaatsen en een aantal heerlijke recepten. En niet in de laatste plaats: de *mushroomhunter* geeft ons vooral het plezier met paddenstoelen terug. Datgene wat boze boswachters en bezorgde ouders ons zo lang hebben proberen te ontzeggen.

Verwarm de oven voor op 180° Celsius. Snij de paddenstoelen in grove stukken. Verwarm de boter met de olie in een koekenpan.

Voeg de sjalotten toe en bak zachtjes totdat ze glazig zijn. Zet het vuur lager als de sjalotten beginnen te kleuren.

Voeg de knoflook toe en bak deze even mee. Doe vervolgens eerst de stevige paddenstoelen erbij, en na een minuut of drie de minder stevige en de kleinere.

Haal de pan van het vuur en stort de massa in een grote schaal.

Klop de eieren en slagroom tot een glad mengsel en verkruimel het rode pepertje erover. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Voeg het slagroom-eimengsel toe aan de afgekoelde paddenstoelen en meng goed door elkaar. Roer vier eetlepels pecorino erdoor.

Beboter een vuurvaste schaal en bekleed deze met bladerdeeg. Stort het paddenstoelenmengsel in de schaal en dek eventueel af met de overgebleven plakjes bladerdeeg. Strooi de rest van de kaas eroverheen.

Zet de quiche in de oven en bak hem in ongeveer 40 minuten goudbruin.

Lunchgerecht, voor 4 personen

600 gram gemengde wilde paddenstoelen, in grote stukken gesneden; 2 eetlepels boter; 4 eetlepels olijfolie; 4 sjalotten, in grove stukken gehakt; 2 tenen knoflook, gesnipperd; 2 eieren; 2 deciliter slagroom; 1 klein gedroogd pepertje; peper en zout; 6 eetlepels geraspte pecorino; 8 plakjes bladerdeeg.