**Quiche zonder korst met wintergroenten**

schorseneren

rammenas

pastinaak

spruitjes

rode ui

zoete aardappel

knoflook

groene kool
Corsendonk kaas

ovengebakken beenham

6 eieren

0,5 L culinaire room

tijm

peper & zout

nootmuskaat

Schil en snijd de groenten: de zoete aardappel, rode ui en knoflookteentjes in brunoise en de schorseneren, rammenas en pastinaak in grote dobbelstenen. Halveer de gekuiste spruitjes. Haal de nerven uit een paar mooie bladeren van een groene kool en snijd die in reepjes.

Stoom de spruitjes, groene kool, pastinaak en rammenas gaar. Stoof de ui, zoete aardappel en het knoflook in een pan met een klontje boter. Kruid met peper, zout, tijm en nootmuskaat.

Voeg beide bereidingen samen, roer om en laat nog even staan op een laag vuur.

Snijd een dikke plak beenham in blokjes van een halve centimeter. Doe hetzelfde met een stuk Corsendonk kaas. Klop 6 eieren los met een halve liter culinaire room. Besproei een diepe ovenschotel met olijfolie.

Doe de groentebereiding in de ovenschotel en meng met de beenham en kaas. Roer goed om en overgiet met de eieren met room. Strijk het oppervlak glad.

Zet de schotel 40 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. laat afkoelen tot lauw voor het opdienen.