**Vierkazenquiche met port van Francesca**

Nodig:

boter

4 rode uien, in ringen

100 ml rode port

2 eetlepels honing

zwarte peper

zout

6 plakjes bladerdeeg (ontdooid) of 1 rol koelvers bladerdeeg

paneermeel

½ camembert, in plakken

½ bol mozzarella, in plakken

75 gram gorgonzola

40 gram walnoten, grof gehakt

1 theelepel verse tijmblaadjes of ½ theelepel gedroogde tijm

2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas of Grana Padano

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een quichevorm (diameter 26 cm) of een ovenschaal (30×20 cm) in met wat boter. Verhit een koekenpan met 1 eetlepel boter en fruit hierin de rode uien voor 10 minuten tot ze mooi bruin worden. Schenk de port en honing bij de uien, roer door en laat rustig inkoken tot de uienringen stroperig worden. Breng op smaak met peper en zout. Bekleed je quichevorm met het bladerdeeg. Prik wat gaatjes in de bodem met een vork en strooi een dun laagje paneermeel over de bodem. Verdeel de uien over de bodem en leg hier de plakken camembert en mozzarella op. Verkruimel de gorgonzola erover en bestrooi met de walnoten, tijm en Parmezaanse kaas of Grana Padano. Maak rondom randjes van eventueel overhangend bladerdeeg. Bak de vierkazenquiche in circa 30 minuten goudbruin en gaar. Laat de quiche daarna iets afkoelen voordat je ‘m in punten snijdt.