

Quiche



Quiche deeg

- 350 gram bloem
- 175 gram roomboter
- 1 ei
- 100 ml water
- Snufje zout

Quiche vulling

- 4 eieren
- 200 ml koksroom
- 50 ml melk
- 1 bouillon blokje
- 20 gram kervel
- 200 gram prei
- 200 gram cherry tomaat
- 200 gram bimi (baby broccoli)
- 50 gram rucola
- 100 gram geraspte kaas
- 150 gram katenspek



Quiche deeg:

Meng de bloem met het zout in een mengkom. Snijd de koude boter in blokjes van ongeveer 1 bij 1 centimeter en meng dit door de bloem. Wrijf het met je vingers tot een korrelig geheel.

Voeg het ei en het water toe en meng kort, tot je van het deeg een samenhangende bal kunt maken. Voeg als het deeg te droog is een klein beetje extra water toe. Niet te lang kneden.

Pak het deeg in plastic folie om te laten rusten voor minimaal 1 uur.

Quiche vulling:

Doe de eieren, room, melk, bouillon en kervel in een maatbeker. Meng dit met een staafmixer tot een mengsel.

Snijd de prei in ringen en fruit deze aan de olie met peper en zout.

Snijd de bimi in grove stukken en kook deze kort in water.

Snijd de rucola in grove stukken.

Het maken van de quiche:

Bekleed de taartvorm met bakpapier.

Rol het quiche deeg plat met een deegroller en bekleed nu de taartvorm met het deeg.

Doe de tomaat, prei, bimi en rucola in de taartvorm en verdeel deze evenredig.

Leg de plakken katenspek hier overeen. (als je het mooi vind kun je alles plakken van de buitenrand naar het middelpunt leggen)

Giet hier het ei/room mengsel overheen.

Strooi de kaas er overheen.

Steekt het deeg nog een beetje uit, vouw deze dan naar binnen toe.

Bak de quiche in de oven op een voorverwarmde oven van 175 graden Celsius voor 60 minuten.