Quiches met zalm, spinazie en geitenkaas

Voor 2 kleine quichevormen met een middellijn van circa 12-14 cm

RECEPT

Bereidingstijd: circa 45 minuten + rust- en baktijd

Ingrediënten voor 4 personen

Voor het deeg

- ❑ 175 gram bloem + iets extra voor het uitrollen
- ❑ snufje zout
- ❑ 75 gram koude boter, in blokjes
- ❑ 1 eetlepel koud water

Of gebruik diepvriesbladerdeeg of hartige taart deeg

Voor de vulling

- ❑ 200 gram zalmfilet, in repen
- ❑ 500 gram spinazie, gewassen, geblancheerd en heel goed uitgelekt
- ❑ 200 gram grof geraspte belegen (geiten)kaas
- ❑ 2 eieren, losgeklopt
- ❑ 150 ml slagroom
- ❑ zout, peper
- ❑ 1-2 theelepels verse oreganoblaadjes
- ❑ olijfolie
- ❑ eventueel rode peperbessen

Bereiding

- Meng de bloem, een snufje zout (nooit vergeten, want net dat beetje zout geeft smaak aan gebak, ook aan zoet gebak) en de boter in de keukenmachine tot een kruimelig mengsel (nooit te lang draaien, dan wordt de boter warm en gaat het deeg kleven). Voeg een eetlepel koud water toe en draai tot het kruimelige mengsel net een samenhangend deeg wordt.
- Schep het deeg uit de kom, vorm tot een bal en laat het, afgedekt in plastic folie, minimaal 30 minuten rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200°C.
- Rol het deeg uit op een met bloem bestrooid werkblad. Bekleed de ingevette vorm met royaal bakpapier zodat dit ruim boven de randen uitsteekt. Vet ook het papier in. Bekleed dit tot de rand van de vorm met het deeg en zet de vorm 15 minuten voor het bakken in de koelkast. Leg weer een laagje bakpapier op de deegbodem en verdeel er een steunvulling (gedroogde bonen, rijst o.i.d.) overheen. Bak de bodem 15 minuten in het midden van de oven. Verwijder de steunvulling en bak de bodem nogmaals 15 minuten.

Verdeel de kaas, zalm en goed uitgelekte spinazie over de bodem. Klop de eieren los met de room, zout, peper en afgeriste oreganoblaadjes. Schenk het eimengsel over de vulling in de vorm. Bak de taart nog 12-15 minuten tot de vulling is gestold en laat hem 10 minuten afkoelen. Besprenkel licht met olijfolie en garneer eventueel met de rode peperbesjes.

WIJNTIP

Michel Schneider Weissburgunder trocken

Deze witte wijn met zijn krachtige aangename geur past uitstekend bij de quiche met zalm, spinazie en geitenkaas. Door de langzame gisting op lage temperatuur blijven alle fruitaroma's behouden.
Drink de wijn ook eens bij gevogelte, wit vlees en in het seizoen bij asperges.