

Snijbietquiche met jonge bietjes en geitenkaas

Hoofdgerecht 4 personen*



Warm of koud: zo'n goed gevulde quiche smaakt altijd lekker.

🕒 ± 45 min. | oven ± 40 min. | wachten ± 30 min

DIT HEB JE NODIG:

deeg

- 75 g koude boter
- 75 g koude roomkaas
- 200 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 el azijn

vulling

- 750 g snijbietblad
- 1 bosje jonge bieten met blad
- 3 eieren
- 150 g zachte geitenkaas, op kamertemperatuur
- rasp van 1 (bio)citroen
- 50 g geraspte oude kaas

crumble

- 30 g havervlokken
- 25 g blanke hazelnoten
- 1 tl tijmblaadjes
- 1 teentje knoflook
- 2 el honing

MATERIAAL: Springvorm (28 cm Ø), bekleed met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd voor het deeg de boter en roomkaas in blokjes.
3. Zet ze een half uur in de koeling om op te stijven.
4. Wrijf met je vingertoppen snel de boter en roomkaas door de bloem zodat er een kruimelig deeg ontstaat.
5. Doe het bakpoeder, 1 el water, de azijn en een ½ tl zout erbij en kneed alles door tot een soepel deeg.
6. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en rol het uit tot een ronde plak die groot genoeg is om de springvorm mee te bekleden (± 30 cm Ø).
7. Bekleed de springvorm met het deeg en zet tot gebruik in de koelkast.

8. Breng een ruime pan met water en 1 tl zout aan de kook.
9. Snijd het blad van de bietjes – houd het blad apart – en was de knollen goed.
10. Snijd ze in kwarten en kook ze 10 min. in het kokende water.
11. Giet ze af en laat uitlekken. Verwijder de schil.
12. Was ondertussen het snijbietblad, snijd het blad grof en snijd de nerven in stukjes.
13. Was ook het bietenblad en snijd grof.
14. Breng de snijbiet en het bietenblad met aanhangend vocht aan de kook met een deksel op de pan.
15. Roer even door tot alle bladeren zijn geslonken en giet af op een zeef.
16. Druk er met een pollepel zoveel mogelijk vocht uit en hak grof.
17. Klop de eieren met de geitenkaas los in een kom.
18. Rasp de schil van de citroen erboven en meng de oude kaas erdoor.
19. Verdeel het bietenblad en bietjes over de deegbodem en schenk de vulling erop.
20. Druk de vulling met een lepel een beetje tussen de snijbiet en bietjes.
21. Maal alle ingrediënten voor de crumble in de keukenmachine en strooi over de taart.
22. Bestrooi flink met zwarte peper uit de molen en bak de taart in gaar in het midden van de oven.

Tip 1: Neem eventueel half gewone bloem, half volkorenmeel voor een deeg met meer vezels, mineralen en vitaminen. Het resultaat wordt dan wel iets minder luchtig.

Tip 2: *Eet de quiche 's avonds warm en de volgende middag koud. Zo is een 4 persoonsgerecht ook goed voor 2 personen.