

Quiche met spinazie, zalm, cashewnoten & brie

Hoofdgerecht 2 personen



Een heerlijke quiche met niet al teveel ingrediënten maar toch vol van smaak. Deze quiche is trouwens ook nog eens erg makkelijk te maken. Het proberen dus zeker eens waard.



40 – 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 400 gr bladspinazie
- 100 gr zalmsnippers
- 100 gr cashewnoten
- 150 gr volle yoghurt, of crème fraîche, of slagroom
- 5 eieren
- 1 el paneermeel
- 100 gr brie
- olijfolie
- peper en zout
- boter om in te vetten

ZO MAAK JE HET:

1. Roerbak de spinazie ruim van tevoren zodat deze alle tijd krijgt om uit te lekken.
2. Zet hiervoor een ruime hapjespan of wok op het vuur en verhit deze.
3. Doe er een scheutje olijfolie in en roerbak de spinazie beetje bij beetje tot deze begint te slinken.
4. Kruid met wat peper en zout en doe er indien nodig nog wat olijfolie bij.
5. Doe de spinazie in een vergiet en laat heel goed uitlekken in de wasbak.
6. Verwarm de oven voor op 200 graden.
7. Vet een quichevorm of springvorm in met wat boter.
8. Ontdooi de plakjes deeg en bedek hier de bodem en zijkanten mee.
9. Laat de plakjes deeg over de rand van de vorm hangen tot je deze volledig hebt gevuld.
10. Prik met een vork gaatjes in de bodem en strooi er wat paneermeel over.
11. Pers het laatste beetje vocht uit de spinazie, gewoon met je handen of door een schotel in het vergiet te drukken.
12. Verdeel de spinazie over de bodem en doe hier de zalmblokjes overheen.
13. Hak de cashewnoten grof met een koksmees en verdeel over de spinazie en zalm.
14. Gebruik je een quichevorm dan druk je het deeg nu van de rand af.
15. Breek vijf eieren boven een mengkom en doe hier de yoghurt of crème fraîche of slagroom bij. Breng op smaak met peper en zout en roer goed door elkaar tot je een glad mengsel hebt.
16. Giet het eiermengsel voorzichtig in de vorm.
17. Snijd wat plakjes van de brie en verdeel deze over de quiche.
18. Gebruik je een springvorm dan vouw je nu de overhangende plakjes deeg over de vulling.
19. Schuif de vorm nu in de voorverwarmde oven en bak deze ± 20 tot 25 minuten.
20. Zodra het eiermengsel mooi is gestold en de brie is gesmolten haal je de quiche eruit.
21. Laat kort afkoelen en haal uit de vorm.
22. Snijd de quiche in punten en serveer direct.

Nog wat over? Deze kan je de volgende dag gewoon koud eten. Ook kan je deze nog even opwarmen in de oven of in een droge koekenpan.