WINEBIZZ
Excellent Wines

Quiche geitenkaas met spinazie

Château Le Grand Verdus – Le Petite Fleur Sauvignon Bl.

4 personen - 30 minuten bereidingstijd, 60 minuten oventijd

INGREDIËNTEN

- 1 recept quichedeeg
- scheut olijfolie
- 2 sjalotjes, fijngesneden
- 1-2 tenen knoflook, fijngehakt
- 500 gr verse bladspinazie
- 4 eieren
- 200 ml slagroom
- 70 gr zongedroogde tomaatjes uit olie, uitgelekt en in stukjes
- 150-200 gr zachte geitenkaas, verkruimeld
- peper & zout
- 50 gr walnoten, grof gehakt

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een quichevorm met een doorsnede van ongeveer 28 centimeter in met boter.

Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een lap die groot genoeg is om de quichevorm mee te bekleden. Bekleed de ingevette taartvorm met het deeg en laat de zijkanten over de vorm hangen. Prik de hele bodem in met een vork om te voorkomen dat die tijdens het bakken bol gaat staan. Verkreukel een stuk bakpapier en leg dat op de deegbodem. Verdeel de steunvulling over het bakpapier en bak de bodem 15 minuten.

Haal de quichevorm uit de oven en verwijder de steunvulling en het bakpapier. Snijd het overhangende deeg met een scherp mes aan de bovenkant van de bakvorm af. Zet de vorm nog 10-15 minuten terug in de oven tot het licht goudbruin van kleur is.

Verwarm de olie in een grote koekenpan en bak daar de gesnipperde sjalot en de gehakte knoflook enkele minuten in. Voeg de bladspinazie in gedeeltes toe en bak deze mee totdat de spinazie is geslonken. Breng alles op smaak met peper en zout en laat het iets afkoelen.

Klop de eieren met de slagroom door elkaar en breng dit op smaak met peper en zout. Meng de zongedroogde tomaatjes door het spinazie mengsel en schep dit in de vorm. Verdeel de geitenkaas en giet vervolgens het eimengsel erover. Bestrooi de quiche tot slot met de grof gehakte walnoten. Bak de geitenkaas spinazie quiche in 40-50 minuten gaar en serveer hem (lauw)warm of afgekoeld.