

Ingrediënten voor 6 personen

150 gram bloem 60 gr boter in klontjes 1 tl gehakte verse tijm 1 eierdooier 1-2 el ijskoud water
VULLING 100 gr gerookte zalm 125 gr kwark 2 losgeklopte eieren 2 el mayonaise 2 el geknipt bieslook 1 el gehakte verse tijm half tl geraspte citroenschil 050 gram geroosterde pijnboompitten 40 gr gerookte zalm extra, ter garnering

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Frans
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Buffet
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gerookte zalm quiche met pijnboompitjes

Prima bij een buffet. Maar dit lust ik gewoon ook wel bij een overheerlijk wijntje bij de open haard.

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 190 graden.

Bereidingswijze

Bloem, boter en tijm in de keukenmachine doen en 30 seconden op de intervalstand zetten, tot het mengsel fijn en kruimelig is. Eierdooier en bijna al het water toevoegen en nog 20 seconden bewerken, tot het mengsel als een bal van de kant loslaat. Zo nodig meer water toevoegen. Het deeg op een met bloem bestoven werkvlak voorzichtig soepel kneden.. In plasticfolie wikkelen en 20 minuten in de koelkast leggen. Een ondiepe ronde quichevorm van ca 20 cm invetten. Deeg uitrollen en de bodem en rand van de vorm ermee bekleden. Deeglap voorzichtig in de vorm leggen : rand bijsnijden. Deeg, bedekken met vetvrij papier en een laan ongekookte bonen of rijst. 10 minuten bakken, uit de oven halen en papier en vulling weggooien. Nog 10 minuten in de oven zetten, tot het deeg goudbruin is. Voor de vulling: oventemperatuur terug naar 180 graden. Van zalm, kwark, eieren, pijnboompitten, mayonaise, kruiden en schil in de keukenmachine een glad mengsel maken. Over de voorgebakken deegbodem gieten en 25 minuten bakken tot het geheel lichtbruin en stevig is. De quiche garneren met de extra gerookte zalm en naar keuze met takjes verse kruiden.