

Ingrediënten voor 4 personen

250 gr broodmix voor ciabatta 2 eetl. olijfolie een beetje bloem 2 uien 1-2 teentje knoflook 450 gr bladspinazie(diepvries) zout en peper 100 gr gekookte ham 250 gr ricotta 2 eieren boter voor het invetten of bakpapier 3 eetl. pijnboompitten

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Boerenquiche met spinazie, ricotta en ham

Vorbereiding

Kneed de broodmix met water en 1 eetlepel olie (volg de hoeveelheden van de gebruiksaanwijzing) met de deeghaken van de mixer tot een glad beslag. Bestuif emt een beetje bloem en laat afgedekt ca. 1 uur rijzen. Ben je in het bezit van een broodbak machine gebruik deze dan op de stand deeg maken of pizzastand. Pel en snipper de uien en de knoflook en fruit ze in één eetlepel hete olie. Voeg de bevroren spinazie en ca 100 ml water toe. Laat de spinazie in ca 15 minuten ontdooien met de deksel op de pan, roer af en toe om. Laat de spinazie daarna 3-5 minuten onafgedekt zachtjes koken tot alle vocht is verdampt. Breng op smaak met zout en peper. Laat de spinazie afkoelen.

Bereidingswijze

Snij de ham fijn. Meng de ham, de ricotta en de eieren. Breng op smaak met zout en peper en roer er de spinazie doorheen. Beboter een quiche of taartvorm van 24 cm doorsnede en bestuif hem met bloem. Rol het brooddeeg op een beetje bloem rond uit, iets groter dan de taartvorm. Leg het deeg in de vorm en druk het bij de rand omhoog. Doe het spinaziemengsel in de vorm en strooi er de pijnboompitten overheen. Bak de quiche in een voorverwarmde oven van 225 Gr.C. 10 minuten op de onderste richel. Draai de stand na 10 minuten terug naar 200 Gr.C. en bak de taart nog 15 minuten. Tip: ipv broodmix kunt u ook de bodem bedekken met bladerdeeg voor hartige taarten