

Ingrediënten voor 6 personen

1 rol bladerdeeg (kant-en-klaar)
140 g gerookte heilbot 400 g
spinazie (of warmoes) 50 g
tuinkers 5 eieren 250 g ricotta
100 ml room 50 g pijnboompitten
olijfolie nootmuskaat peper en
zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Groene quiche met gerookte heilbot

Makkelijk en hartig en lekker warm, lauw of koud.

Bereidingswijze

1 Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een quichevorm met een vel bakpapier en leg er het bladerdeeg in. Bedek met een tweede vel bakpapier en bestrooi met gedroogde linzen of bakparels. Bak de quiche een kwartier blind voor in de oven. Neem het bovenste bakpapier en de vulling weg en laat nog 5 minuten kleuren. 2 Spoel de warmoes en zwier droog. Hak de warmoes grof en stoof even aan in olijfolie. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Breek de eieren en klop los samen met de room en de helft van de ricotta. Kruid met peper en zout. 3 Verdeel de warmoes en de plakjes heilbot over de taartbodem. Overgiet met het ei-ricottamengsel en verdeel de rest van de ricotta over de quiche. Bak de quiche in 25 minuten gaar en goudbruin in de oven. 4 Rooster de pijnboompitten goudbruin. Haal de quiche uit de oven en bestrooi met de pijnboompitten. Spoel de tuinkers en verdeel over de quiche.