

THYM TO COOK : QUICHE MET PARMEZAANKORST

Wat heb je nodig voor 1 springvorm (4 personen):

Het deeg:

100 gram koude boter
Mespuntje zout
200 gram bloem
100 gram fijngeraspte Parmezaanse kaas
Scheutje melk
1 ei

Inhoud:

6 eieren
Eetlepel crème fraîche
Scheut melk
Peper en zout
Groenten, vlees/vis en kaas naar keuze

Wat ga je doen?:

1. Je start met het deeg, dat moet namelijk een uurtje rusten. Doe eerst de boter, het zout, de bloem en de Parmezaanse kaas in de keukenmachine tot het een kruimelig deeg is.
2. Vervolgens voeg je het ei en het scheutje melk toe laat hem nog kort mengen en haalt dan het deeg uit de machine.
3. Kneed het deeg tot een bal, doe het in plastic en leg het een uurtje weg in de koelkast.
4. Ondertussen maak je je eiermengsel. Klop de 6 eieren, peper en zout naar keuze, een scheut melk en de creme fraîche tot een mooi glad geheel.
5. Als je ingrediënten gebruikt die wat langere garingstijd nodig hebben dan kan je er voor kiezen deze alvast even kort te koken of blancheren. De taart gaat echter best lang in de oven dus het is vaak niet noodzakelijk.
6. Ga je spekjes gebruiken dan is het wel noodzakelijk deze eerst lekker krokant te bakken alvorens je ze in de quiche doet.
7. Tips voor inhoud zijn bijvoorbeeld (verse) vijgen met blauwe kaas en parmaham of geitenkaas met pompoen en zalm of als classic prei (ook even in de pan aanbakken in het vet van het spek) en spekjes.
8. Zet de heteluchtoven aan op 180 graden
9. Rol 2/3 van het deeg uit tot 2 mm dik en bekleed hiermee de ingevette springvorm.
10. Hierna rol je het resterende gedeelte van het deeg uit en leg je even apart.
11. Doe een klein beetje paneermeel in de taart om eventueel overig vocht op te nemen en leg daarop jouw gekozen ingrediënten (zorg dat de ingrediënten koud zijn of op kamertemperatuur alvorens ze erin te leggen).
12. Giet het eimengsel op de ingrediënten en verdeel het gelijkwaardig.
13. Leg het uitgerolde stuk deeg bovenop de taart en maak hem vast aan de zijkanten door er achtjes op te drukken.
14. Tip: een beetje deeg over? Maak er een hartje van en leg deze midden bovenop de taart.
15. Strijk eigeel bovenop de taart en schuif de taart voor 40 tot 45 minuten op 180 graden in de oven.
16. Haal de quiche daarna uit de oven en laat deze zo'n 5 minuten rusten.
17. Bon appétit!

Een bijpassende wijn is afhankelijk van de inhoud van jouw quiche. Kies niet snel voor een hele zware wijn maar bijvoorbeeld een soepele pinot noir (rood) of houtgerijpte verdejo (wit).

Mail nicky@hotelparkzicht.nl als je deze heerlijke wijn in huis wilt halen.

Maak je een van onze gerechten? Maak een foto of filmpje en deel deze met ons via social media @thymbyparkzicht en #thymtcook