

## QUICHE MET PREI EN SPEK – QUICHE MET SPINAZIE EN GEROOKTE ZALM

### INGREDIËNTEN:

- 250 gr bloem
- 150 gr boter
- 1 ei
- 0.5 dl water
- 15 gr griessuiker en snuifje zout
- 100 gr gerookt spek
- 1 prei
- 4 eieren
- 3 dl room
- 1.5 dl melk
- 100 gr gemalen gruyère
- 100 gr gerookte zalm
- 300 gr verse spinazie

### WERKWIJZE:

Kruimeldeeg: bloem in fonteinvorm, boter in klontjes vorm samen met het ei, suiker en zout eronder kneden. Als het een homogeen deeg wordt, beetje per beetje het water eronder kneden. 2 tot 3 uur laten rusten in frigo. Deeg op ong. 0.5 cm dikte uitrollen, ingeboterde taartvorm, deeg erin fonceren en prikken, laten rusten. Dit is normaal voldoende voor 2 vormen van 20 cm.

- Het gerookt spek in lardons snijden en lichtjes bakken, afkoelen. De prei reinigen ( het groene gedeelte eraf snijden, halveren in de lengte en wassen, fijn éminceren (in plakjes snijden). De prei beetgaar in beetje boter uitzweten (suer). Het spek op het deeg schikken samen met de afgekoelde prei. Mengsel maken van de eieren, room, melk en de helft van de gemalen kaas.

Afsmaken met peper zout en nootmuskaat. De helft in de vorm gieten, andere helft is voor de zalmquiche

- De spinazie reinigen ( van steeltjes ontdoen ) en goed wassen, droogzwieren en in beetje boter aanstoven, afkoelen en grof hakken. In de tweede taartvorm leggen, hierop de in kleine plakjes gesneden gerookte zalm schikken en begieten met de nadere helft van het mengsel
- De quiches in een oven van 220° C plaatsen, na ong. 15 min bestrooien met de rest van de gemalen gruyère kaas en verder afbakken