



Bladerdeegquiche met geitenkaas

met lauwwarme spinazie-peersalade



ca. 50min



2 personen

Vandaag zet je een luchtige bladerdeegquiche - met gekaramelliseerde ui en geitenkaas - op tafel. En het bijgerecht, de frisse spinaziesalade met een fijne vinaigrette en warme gebakken peertjes, is ook een kleine traktatie. Komt er toch nog een feestelijk einde aan je (lange) dag.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol bladerdeeg ¹
- 2 rode uien
- 2 eieren ³
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 peer
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el honing
- 2tl boter ⁷
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakpapier
- ronde quichevorm (Ø 20cm)
- blindbakgewicht (rijst of bonen)
- middelgrote koekenpan
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

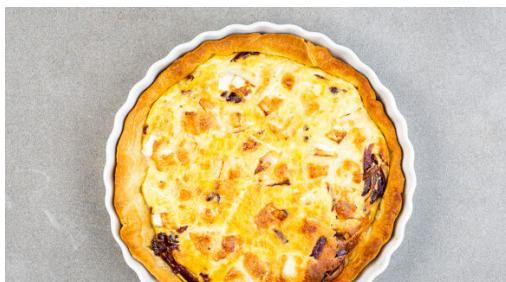
Voedingswaarde per portie

calorieën 1244kcal, vet 92.7g, koolhydraten 69.4g, eiwit 27.4g



1. Deeg voorbakken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Rol het **bladerdeeg** uit over een ca. 20cm grote, ronde quichevorm. Snijd overtollig deeg weg. Vul eventuele gaten met de **stukjes deeg** en druk de **deegranden** goed aan. Bedek met bakpapier en rijst of gedroogde peulvruchten als bakgewicht en bak 10-15min voor in de oven.



4. Quiche bakken

Haal het voorgebakken **deeg** uit de oven, verwijder het bakpapier en bakgewicht en verdeel de **ui** en de **geitenkaas** gelijkmatig over het **deeg**. Schenk het **eimengsel** erover en bak 20-25min in de oven, tot de **vulling** is gestold. Laat de **quiche** ca. 5min afkoelen.



2. Ui karamelliseren

Halveer, pel en snijd de **uien** in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en roerbak de **ui** met een snuf zout in 7-8min zacht. Voeg 1el balsamicoazijn en 1el honing toe en karamelliseer de **ui** ca. 1min op laag vuur. Schep uit de pan en zet opzij.



5. Peer bakken

Snijd ondertussen de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd 'm in dunne plakjes. Veeg de pan uit en verhit de pan met 2tl boter op middelhoog vuur. Voeg de **peer** toe en bak in ca. 3min per kant kant goudbruin. Voeg 1tl honing toe en warm ca. 1min op.



3. Vulling voorbereiden

Klop de **eieren** los met de **crème fraîche** en breng op smaak met een snuf peper en zout.



6. Salade maken

Meng 2tl olijfolie met 1½tl balsamicoazijn en ½tl mosterd en breng op smaak met zout. Hussel de **dressing** om met de **peer** en de **spinazie**. Snijd de **quiche** in stukken, verdeel over borden en serveer met de **salade**.