



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 ²
- 2 rode uien
- 2 biologische eieren ¹
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 1x zachte geitenkaas ³
- 1 peer
- 100g babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el honing
- 2tl boter ³
- ½tl mosterd ⁴
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁵

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

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Mosterd (4), Zwaveldioxide en Sulfiten (5). 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 **deeg** uit met het papier naar onder en leg het in een quichevorm van ca. 20cm groot. Snijd evt. de overhangende rand eraf. Bedek het **deeg** met bakpapier en gedroogde peulvruchten of rijst als bakgewicht en bak het 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. Neem uit de oven en laat kort afkoelen.



2. Ui karamelliseren

Pel en halveer de **uien** en snijd in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. 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. Neem uit de pan en zet opzij. Veeg de pan schoon, deze gebruiken we zo weer.



5. Peer bakken

Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in heel dunne plakjes. Smelt 2tl boter in de gebruikte koekenpan. Bak de **peer** op middelhoog vuur in ca. 3min per kant goudbruin. Voeg 1tl honing toe en verwarm ca. 1min.



3. Vulling voorbereiden

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



6. Salade maken

Klop een **dressing** van 2tl olijfolie, 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**.