

Inhoud

KLASSIEKERS

Lorraine	6
Prei-nootmuskaat	8
Geroosterde tomaat-mosterd	10
Gerookte zalm-broccoli	12
Geitenkaas-spinazie	14
Gekaramelliseerde ui-schapenkaas	16
Paddenstoelen.....	18
Tonijn-geroosterde tomaat-basilicum.....	20
Drie keer kaas met bieslook	22
Roquefort-walnoot-gepocheerde peer	24
Lorraine zonder deeg	26

FRANSE STREEKQUICHES

Normandische appel-camembert	28
Provençaals.....	30
Noord-Franse witlof-marouilles	32
Corsicaanse brocciu	34
Alpen.....	36
Baskische paprika-espelette	38

CREATIEF

Groenten.....	40
Geroosterde pompoen-peterselie-hazelnoot	42
Mosselen-kerrie-bieslook	44
Cheesecake geitenkaas-tomaat	46
Roompaté-kastanje	48
Zoete aardappel-pesto-pijnboompitten	50
Glutenvrije wortel-feta	52
Slanke kwark	54
Veganistisch.....	56
Auberginekaviaar	58
Waterkers-pompoen-gorgonzola	60
Groentelinten-ricotta.....	62
Lorraine ontleed	64

ZOET

Chocoladepasta-banaan-kokos	66
Appel-zoute karamel	68
Drie keer chocolade-pecannoten	70

Deeg



KORSTDEEG

250 g bloem
1 tl zout
150 g boter

1 ei
water

Maak een hoopje van de bloem en het zout met een kuiltje in het midden. Leg daarin de in stukjes gesneden boter. Wrijf alles tussen je vingers tot een homogeen poeder, voeg het ei toe en kneed het deeg; uiteindelijk ontstaat er een homogene bal (voeg zo nodig wat water toe). Wikkel de bal in plasticfolie en laat het deeg 30 minuten rusten in de koelkast.

KORSTDEEG MET ZADEN EN KRUIDEN

250 g bloem
4 el Provençaalse kruiden
4 el maanzaad

1 tl zout
150 g boter
1 ei
water

Maak een hoopje van de bloem, de Provençaalse kruiden, het maanzaad en het zout met een kuiltje in het midden. Leg daarin de in stukjes gesneden boter. Wrijf alles tussen je vingers tot een homogeen poeder, voeg het ei toe en kneed het deeg; uiteindelijk ontstaat er een homogene bal (voeg zo nodig wat water toe). Wikkel de bal in plasticfolie en laat het deeg 30 minuten rusten in de koelkast.

ZOET KORSTDEEG

125 g boter, op kamertemperatuur
70 g poedersuiker
1 flinke snuf zout

1 ei + 1 eigeel
35 g amandelmeel
230 g bloem
(T45 of T55)

Klop de boter in de keukenmachine smeug. Klop er dan de poedersuiker en het zout door en vervolgens het ei, het eigeel en het amandelmeel. Zeef er al kloppend de bloem bij. Vorm een bal van het deeg, wikkel het in plasticfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

*Bovengenoemde hoeveelheden zijn meer dan je nodig hebt voor 1 quiche.
Het restant kan je in een afgesloten bak een dag in de koelkast bewaren.*

Tips



BAKVORM

Ik gebruik een ronde springvorm (doorsnee van 20 cm en 4,5 cm hoog), maar een klassieke taartvorm gaat ook. Vet hem in en bestrooi hem met bloem voor het deeg erin gaat.

BEKLEDEN

Vet de vorm in en zet hem op een met bakpapier beklede bakplaat. Rol het deeg uit tot een plak en neem de plak op met de deegroller. Leg de plak op de springvorm en druk hem met je vingertoppen naar beneden zodat het deeg een rechte hoek vormt waar de bodem de wand raakt. Vouw het deeg over de bovenrand en haal het uitstekende deeg eraf door de deegroller over de rand te rollen. Controleer of het deeg goed aansluit in de vorm.

BLIND BAKKEN

Verfrommel een stuk bakpapier om het soepeler te maken. Bedek de quiche vanbinnen met het papier en vul hem tot aan de rand met bakbonen (droge bonen, keramische bonen of rijst). Bak de bodem 20 tot 25 minuten op 170 °C tot het deeg gaar maar niet verkleurd is. Neem de bakbonen met het bakpapier uit de quiche en volg verder het recept.

TIP!

Ik strooi royaal geraspte kaas in elke voorgebakken bodem voor hartige quiche. De kaas smelt in de nog warme bodem en vormt zo een laagje dat vocht weghoudt van het deeg.



Quiche LORRAINE

Vorbereiding 20 minuten - Bereiding 35 minuten
Bakvorm Ø 20 cm en 4,5 cm hoog

Voor 4 personen

240 g korstdeeg (zie pag. 4)
50 g emmentaler, geraspt

Garnituur

200 g spekreepjes

Vulling

3 eieren + 1 eigeel
100 ml volle melk
300 ml vloeibare room
140 g crème fraîche
½ tl geraspte nootmuskaat
zout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor tot 170 °C.

Druk het deeg in de vorm en bak de bodem blind (zie pag. 5). Verdeel de geraspte emmentaler over de warme quichebodem.

Bak de spekjes, giet het overtollige vet af en verdeel de spekjes over de emmentaler.

Klop de eieren, het eigeel, de melk en de vloeibare room en crème fraîche door elkaar. Voeg de nootmuskaat, zout en wat zwarte peper toe. Stort het eimengsel op de bodem. Zet de quiche 35 minuten in de oven en laat hem 5 minuten rusten.





Quiche GEITENKAAS-SPINAZIE

Vorbereiding 20 minuten - Bereiding 35 minuten
Bakvorm Ø 20 cm en 4,5 cm hoog

Voor 4 personen

240 g korstdeeg (zie pag. 4)
50 g emmentaler, geraspt

Garnituur

50 g jonge bladspinazie
200 g verse geitenkaas

Vulling

3 eieren + 1 eigeel
100 ml volle melk
250 ml vloeibare room
130 g crème fraîche
¼ tl kaneel
zout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor tot 170 °C.

Druk het deeg in de vorm en bak de bodem blind (zie pag. 5). Verdeel de geraspte emmentaler over de warme quichebodem.

Klop de eieren, het eigeel, de melk en de vloeibare room en crème fraîche door elkaar. Voeg de kaneel, zout en wat zwarte peper toe.

Was de spinazie en dep hem droog. Verdeel het blad over de geraspte emmentaler en leg er flinke stukken geitenkaas tussen. Stort het eimengsel over de garnituur. Zet de quiche 35 minuten in de oven en laat hem 5 minuten rusten.





Quiche

ROQUEFORT-WALNOOT- GEPOCHEERDE PEER

Vorbereiding 50 minuten - Bereiding 35 minuten
Bakvorm Ø 20 cm en 4,5 cm hoog

Voor 4 personen

240 g korstdeeg (zie pag. 4)
50 g emmentaler, geraspt

Garnituur

100 g suiker
sap van ½ citroen
1 kaneelstokje
2 peren
70 g gepelde walnoten
150 g roquefort

Vulling

1 ei + 1 eigeel
50 ml volle melk
150 ml vloeibare room
75 g crème fraîche
zout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor tot 170 °C.

Breng 1 liter water aan de kook en voeg de suiker, het citroensap en het kaneelstokje eraan toe. Schil de peren en leg ze ongesneden in het kokende citroenwater. Laat ze 30 minuten koken op laag vuur. Neem ze uit de pan en laat ze uitlekken.

Druk het deeg in de vorm en bak de bodem blind (zie pag. 5). Verdeel de geraspte emmentaler over de warme quichebodem.

Snijd de peren in de lengte in plakken van 1 cm dik. Hak de noten grof. Klop het ei en het eigeel door de melk, de vloeibare room en de crème fraîche. Voeg zout en wat zwarte peper toe.

Verdeel de peren, de noten en de grof verbrokkelde roquefort gelijkmatig over de emmentaler. Stort het eimengsel voorzichtig over de garnituur. Zet de quiche 35 minuten in de oven en laat hem 5 minuten rusten.





Quiche

NOORD-FRANSE WITLOF-MAROILLES

Vorbereiding 1 uur - Bereiding 35 minuten
Bakvorm Ø 20 cm en 4,5 cm hoog

Voor 4 personen

240 g korstdeeg (zie pag. 4)
50 g emmentaler, geraspt

Garnituur

500 g witlof
50 g boter
30 g suiker
180 g maroilleskaas

Vulling

2 eieren + 1 eigeel
50 ml volle melk
150 ml vloeibare room
75 g crème fraîche
zout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor tot 170 °C.

Druk het deeg in de vorm en bak de bodem blind (zie pag. 5). Verdeel de geraspte emmentaler over de warme quichebodem.

Maak de witlof schoon. Snijd het harde voetje eraf en snijd de rest in de lengte klein. Bak de witlof in de boter. Strooi er als de witlof goudbruin begint te worden de suiker over en laat de witlof karamelliseren.

Laat de korst aan de maroilles zitten, snijd in plakken en vervolgens in stukken van 3 cm.

Klop de eieren, het eigeel, de melk en de vloeibare room en crème fraîche door elkaar. Voeg zout en wat zwarte peper toe.

Verdeel de gebakken witlof en de stukken maroilles gelijkmatig over de geraspte emmentaler. Stort het eimengsel voorzichtig over de garnituur. Zet de quiche 35 minuten in de oven en laat hem 5 minuten rusten.





Quiche CORSICAANSE BROCCIU

Vorbereiding 20 minuten - Bereiding 35 minuten
Bakvorm Ø 20 cm en 4,5 cm hoog

Voor 4 personen

240 g korstdeeg (zie pag. 4)
50 g emmentaler, geraspt

Garnituur

400 g brocciu, uitgelekt

Vulling

8 el kruiden, naar keuze (rozemarijn, tijm, marjolein, kruiptijm, mirte, laurier)
3 eieren + 1 eigeel
70 ml volle melk
200 ml vloeibare room
120 g crème fraîche
zout en versgemalen zwarte peper

Verwarm de oven voor tot 170 °C.

Druk het deeg in de vorm en bak de bodem blind (zie pag. 5). Verdeel de geraspte emmentaler over de warme quichebodem.

Ris de blaadjes van de verse kruiden en hak ze fijn. Klop de eieren, het eigeel, de melk en de vloeibare room en crème fraîche door elkaar. Voeg de kruiden, zout en wat zwarte peper toe.

Verkruimel de brocciu en verdeel over de geraspte emmentaler. Stort het eimengsel voorzichtig over de garnituur. Zet de quiche 35 minuten in de oven en laat hem 5 minuten rusten.



Quiche

GLUTENVRIJE WORTEL-FETA

Vorbereiding 45 minuten - Koelen 30 minuten - Bereiding 30 minuten
Rechthoekige bakvorm van 36 x 11 cm

Voor 4 personen

Glutenvrij deeg

90 g rijstmeel
55 g maïsmeel
55 g kikkererwtenmeel
50 g amandelmeel
1 tl zout
100 g boter
1 ei

50 ml water
sap van 1 sinaasappel
zout en peper
100 g feta
100 g emmentaler, geraspt

Vulling

2 eieren
200 ml vloeibare room
gerasppte schil van 1 onbespoten
sinaasappel
zout en versgemalen zwarte peper

Garnituur

50 g geschaafde amandelen
4 wortels
30 g boter

Meng het rijst-, maïs- en kikkererwtenmeel met het amandelmeel en het zout. Snijd de koude boter in blokjes en wrijf ze met je vingers door het meel. Meng het ei erdoor. Vorm een bal, wikkel die in plasticfolie en leg hem 30 minuten in de koelkast. Haal het een paar minuten voor het uitrollen uit de koelkast. Rol het op een met meel bestrooid werkvlak uit en leg het in de bakvorm.

Verwarm de oven voor tot 170 °C. Rooster de amandelen 10 minuten. Klop de eieren door de room en de sinaasappelsap. Voeg zout en zwarte peper toe.

Schrap de wortels en snijd ze in schijfjes van 0,5 cm dik. Bak ze in de boter samen met het water, het sinaasappelsap, wat zout en peper 10 minuten in een afgedekte pan. Neem dan het deksel weg zodat het vocht verdampt. Snijd de feta in blokjes. Verdeel de geraspte emmentaler over de quichebodem. Schik de wortel en feta erop. Stort het eimengsel erover. Zet de quiche 30 minuten in de oven, laat hem 5 minuten rusten en strooi er de amandelen over.





Quiche APPEL- ZOUTE KARAMEL

Vorbereiding 40 minuten - Bereiding 40 minuten
Bakvorm Ø 20 cm en 4,5 cm hoog

Voor 4 personen

160 g zoet korstdeeg (zie pag. 4)
100 g geschaafde amandelen

Amandelroom

80 g zachte boter
80 g suiker
2 eieren
80 g amandelmeel
1 el amaretto

Gekaramelliseerde appels

2 appels
sap van ½ citroen
50 g suiker
50 ml vloeibare room, voorverwarmd
20 g gezouten boter, in blokjes

Verwarm de oven voor tot 170 °C.

Druk het deeg in de vorm en bak de bodem blind (zie pag. 5). Verlaag de oventemperatuur tot 160 °C. Rooster de geschaafde amandelen 10 minuten in de oven en leg ze apart.

Maak de amandelroom: klop de zachte boter met 80 gram suiker. Voeg de eieren, het amandelmeel en de amaretto toe.

Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd de appels in parten. Leg de parten in citroensap met water. Laat in een koekenpan 50 gram suiker karamelliseren, voeg de voorverwarmde vloeibare room toe en de in blokjes gesneden boter. Doe de appels erbij en bak ze 10 minuten tot ze mooi karamelliseren.

Verdeel de amandelroom over de quichebodem en verdeel de appels over de room. Zet de quiche 40 minuten in de oven. Schik er dan de geroosterde amandelen op en serveer de quiche lauwwarm of op kamertemperatuur.

