

QUICHE MET SPINAZIE, BLAUWSCHIMMELKAAS en walnoten



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 1 portie korstdeeg - 4 eieren - 200 ml melk - 200 ml slagroom - zout en peper - 400 gram spinazie - 40 gram walnoten - 100 blauwschimmelkaas

1. Begin met de bereiding van het korstdeeg. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Zet de stoommand in de rvs-kom en voeg 500 ml water toe. Doe de spinazie in de stoommand en kook de spinazie 10 minuten met het programma STOMEN.
3. Rol het korstdeeg met een deegroller uit op een met bloem bestrooid werkblad. Leg het deeg vervolgens in een ingevette taartvorm. Prik de taartbodem in met een vork en bak het deeg vervolgens 10 minuten blind op 200 °C.
4. Giet het water uit de rvs-kom en vul de kom met de eieren, de melk, de slagroom en zout en peper naar smaak. Stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 7 (zonder verwarmen).
5. Leg de spinazie op het korstdeeg, giet het quichemengsel erover, voeg vervolgens 100 gram stukjes blauwschimmelkaas en 40 gram fijngehakte walnoten toe. Bak de quiche in 30 minuten goudbruin.

