



# QUICHE VAN GEROOKTE FOREL EN AARDAPPEL

MET KRUIDENCRÈMEFRAÎCHE

## INGREDIËNTEN

### DEEG

- 150 g bloem
- 75 g boter + extra voor invetten bakvorm
- 1-2 eetl. water
- ½ geklutst ei
- 2 g zout

### VULLING

- 125 g vastkokende aardappels (1 grote aardappel)
- 1 grote prei
- 50 g gerookte forel
- 2,5 eieren (daar kun je dat andere halve ei voor gebruiken)
- 125 g crème fraîche
- 40 g belegen kaas (geraspt)
- gerookt Maldon-zout

### KRUIDENCRÈMEFRAÎCHE

- 6 g bieslook
- 6 g peterselie
- 6 g dille
- 100 g crème fraîche
- takje dille, om te garneren

## SPECIALE TOOLS

Staafmixer, bakvorm (19 cm diameter), deegroller

Moeilijkheidsgraad

\*\*\*

Voor 6 kleine stukken

Keuken: Frans

Bereidingstijd: 50 minuten + 2 uur  
wachtijd

*Het verschil tussen een lekkere en een niet zo lekkere quiche zit 'm wat mij betreft in het voorgaren van de ingrediënten. Je kunt er natuurlijk niet van uitgaan dat als je alles in een taartvorm dondert, elk ingrediënt op wonderbaarlijke wijze op hetzelfde moment de juiste garing heeft. Een aardappel heeft bijvoorbeeld veel langer nodig om smaak op te bouwen dan een reeds gerookte forel.*

*Dit recept is van een zeer bejubelde quiche die ik voor een oud-en-nieuwfeestje bij mij thuis heb gemaakt, maar je kunt er van alles in doen. Het is een prachtig canvas voor elke picknick, huisfeest of brunch. Zolang je het recept voor dit taartdeeg en de verhouding kaas, crème fraîche en ei aanhoudt, zit je helemaal gebakken.*

- Verwarm de oven voor tot 160 °C.

- Het deeg maken is heel simpel. Gooi alle ingrediënten in een kom, kneed dit samen tot een mooi deeg, wikkel in plasticfolie en laat rusten in de koelkast tot je het weer nodig hebt.

- De vulling is wat meer werk. Zet de aardappel met schil en al in de voorverwarmde oven en laat 1 uur garen. Ontdoe de aardappel daarna van de schil (ja, dat is even pielen) en snijd in dobbelsteentjes van een 0,5 cm.

- Zet een koekenpan (liefst niet anti-aanbak) op laag vuur en giet er 2 eetlepels olie in. Bak de

aardappel in 30 tot 45 minuten mooi goudbruin. De truc is om niet te veel te schudden met de pan; gun de aardappel een paar minuutjes op het vuur. De maillardreactie heet dat. Voeg tijdens het bakken ook royaal gerookt Maldon-zout toe.

- Was de prei intussen grondig en snijd in dunne ringetjes. Sauteer een paar minuten (ook op laag vuur) met een beetje olie tot de prei zacht wordt. Breng ook op smaak met wat gerookt Maldon-zout en zet opzij voor later.

- Verwarm de oven voor tot 200 °C.

- Snijd de forelfilet ook in kleine blokjes van een 0,5 cm.



## WJNPAIRING

*Arneis*

- Mix de twee eieren (en het halve ei dat over was van het deeg) een halve minuut met de staafmixer tot een schuimend geheel. Spatel hier de crème fraîche doorheen totdat het helemaal is opgenomen door het ei.
  - Bekleed de onderkant van de bakvorm met bakpapier en vet de zijkanten van de bakvorm in met een beetje boter. Gebruik je handen (of een kwast).
  - Rol het deeg uit en bekleed de bakvorm; zorg ervoor dat het deeg mooi evenredig is verdeeld. Duw de randjes van het deeg een beetje aan.
  - Verdeel eerst de prei over de bodem, vervolgens gaat de crispy aardappel erbovenop en als laatste de forel. Verdeel dan het eimengsel over de vulling en bestrooi met wat gerookt Maldon-zout. Strooi tot slot de geraspte belegen kaas over de quiche.
- Bak de quiche 35 minuten in de oven.
  - Maak intussen de kruiden-crème fraîche: snijd alle kruiden ragfijn, doe met wat zout bij de crème fraîche en roer goed door. Zet tot gebruik in de koelkast om wat meer op te stijven.
  - Serveer de quiche met een lepel kruiden-crème fraîche en een takje dille.