Quiche met spinazie, broccoli en zalm

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor het deeg:

300 gram bloem (+ extra)
150 gram roomboter (+ extra)
1 snuifje zout
1 ei
2 1⁄2 eetlepels water (koud)

Voor de vulling:

25 gram ricottakaas
3 eieren
1 zakje babyspinazie
1 stronkje broccoli (in roosjes)
150 gram gerookte zalm (in reepjes)
peper
nootmuskaat

Bereidingswijze

1. **Het deeg: meng de bloem met de boter, het zout, het ei en 2 eetlepels water in een kom of keukenrobot. Meng of mix kort tot een kruimelig deeg. Voeg eventueel nog een derde eetlepel water toe als het deeg te kruimelig is. Kneed tot een bal en verpak in plasticfolie. Laat een half uur rusten in de koelkast. Rol het daarna uit op een met bloem bestoven oppervlak dat iets groter is dan je vorm. Beboter je vorm en leg het deeg erin. Druk goed aan in de hoekjes. Bedek met bakpapier en bakerwten. Zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de bakerwten.**

2. **Voor de vulling: meng in een kom de ricotta met de eieren, de babyspinazie, de broccoli, de zalm, peper en nootmuskaat.**

3. **Stort in de taartvorm en zet deze ± 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**