Quiche cu spanac, somon și mărar

110– Min.

Pregătire

1 Pune făina, sarea și untul în robotul de bucătărie. Pulsează de aproximativ 10 ori, până când compoziția seamănă cu pesmetul. Adaugă apa și mai pulsează de câteva ori, până când aluatul se leagă.
Formează un disc, învelește-l în folie alimentară și dă-l la frigider timp de 1 oră.

2 Preîncălzește cuptorul la 200°C. Presară puțină făină pe blatul de lucru, desfa aluatul și întinde-l într-un cerc de aproximativ 27 cm. Transferă-l într-o formă de quiche de 23 cm. Apasă aluatul pe margini și îndepărtează surplusul.

3 Acoperă aluatul cu hârtie de copt și umple-l cu orez sau boabe uscate. Coace timp de 15 minute. Scoate forma din cuptor, îndepărtează hârtia și greutățile, apoi mai coace încă 8 minute.

4 Redu temperatura cuptorului la 180°C. Călește ușor spanacul baby într-o tigaie cu puțin ulei. Într-un bol, bate ouăle cu smântâna pentru gătit, smântâna fermentată, mărarul, sarea și piperul. Încorporează brânza rasă și spanacul.

5 Toarnă umplutura peste crustă și așază bucățile de somon deasupra. Coace timp de 40 de minute. Lasă quiche-ul să se odihnească 10 minute înainte de a-l scoate din formă și a-l felia.

Ingrediente 8 Porții

= Kotányi Produkte

Aluat

185 g	Făină albă
0.5 linguriță	Sare
100 g	Unt rece, tăiat cuburi de 1 cm
3 linguri	Apă rece

Umplutură

100 g	Spanac baby
3	Ouă
375 ml	Smântână pentru gătit
120 ml	Smântână fermentată
0.4 linguriță	Sare
	Un praf de piper negru
1 lingură	Mărar tocat
200 ml	File de somon, tăiat bucăți de aproximativ 4 cm
75 g	Brânză Gouda rasă