



13 Gorgonzola - appel quiche

ingrediënten voor 4 personen:

230 gr bloem

50 gr poedersuiker

1/2 theelepel zout

*150 gr boter,
ongezouten*

*1 ei (L)
1 theelepel ijskoud
water*

*taartdeeg:
eetlepel boter,
ongezouten*

*1 klein uitje
1 appel (Cox, Elstar)
60 gr Gorgonzola
160 ml slagroom
2 eieren
zout en peper*

Doe de bloem, suiker en het zout in een kom of maak een bergje op het aanrecht. Voeg de boter in blokjes toe en snijd de boter met een mes door het bloemmengsel. Voeg vervolgens het ei en het water toe en kneed het vlg met de hand tot een deeg. Laat tenminste 3 uur in de koelkast rusten.

Rol het deeg uit en leg het in de bakvorm. Druk de randen en de zijkanten goed aan. Snijd de bovenzijde gelijk met de rand. Prik met een vork enkele gaatjes in de bodem. Zet de bodem een half uur in de diepvries. Verwarm de oven voor op 200 ° C.

Fruut het fijngehakte uitje gedurende 10 minuten. Haal de bodem uit de diepvries en dek deze af met een aluminiumfolie. Bak gedurende 20 minuten in de oven. Haal de aluminiumfolie eraf en bak nog eens 3 minuten.

Schil de appel en hak in kleine blokjes. Hak de schimmelkaas in kleine stukjes. Meng in een kom de eieren met de slagroom. Haal de bodem uit de oven. Bedek de bodem met het aangefruite uitje. Verdeel de appel hierover. Als laatste wordt de schimmelkaas verdeeld over de quiche. Schenk hierover het slagroom/ei mengsel en zet het in de oven. Bak de quiche 30 tot 40 minuten totdat hij goed gestold is en een beetje bruin aan de bovenzijde.

*wijnadvies: Rueda 'Veracruz' Alvarez Diaz, Spanje
Gelig, spannend tussen de romige en frisse indrukken. Uitzonderlijk.*