

Quiche met rucola, oude kaas en druiven

We raakte geïnspireerd door de Sangiovese druivenazijn, een stroperige en zoete azijn die wordt gemaakt van 100% druiven. Dit is een geweldige azijn in combinatie met kaas of voor een saladedressing. Maar bijna iedere azijn is goed te combineren met salade en daarom wilde ik eens een ander gerecht maken. We combineerden de ingrediënten van een salade (rucola, oude kaas, walnoten en druiven) met elkaar en maakte daar een quiche van met een licht zoete nasmaak door de druiven en de Sangiovese azijn. Mijn voorproevers waren dolenthousiast over deze quiche. Een aanrader dus!

Menugang: Hoofdgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 60 minuten

We raakte geïnspireerd door de Sangiovese druivenazijn, een stroperige en zoete azijn die wordt gemaakt van 100% druiven. Dit is een geweldige azijn in combinatie met kaas of voor een saladedressing. Maar bijna iedere azijn is goed te combineren met salade en daarom wilde ik eens een ander gerecht maken. We combineerden de ingrediënten van een salade (rucola, oude kaas, walnoten en druiven) met elkaar en maakte daar een quiche van met een licht zoete nasmaak door de druiven en de Sangiovese azijn. Mijn voorproevers waren dolenthousiast over deze quiche. Een aanrader dus!

Bereidwijze

1. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een quichevorm in. Kneed de plakjes bladerdeeg tot 1 bal en rol deze op een bebloemd werkvlak uit tot 1 plak die groot genoeg is om de quichevorm te bekleden. Laat de plak iets over de rand heen hangen. Druk het deeg met je vingers aan, zowel de bodem als zijkanten.
2. Beleg de bodem van de quiche met rucola en walnoten.
3. Klop de eieren met de slagroom los en roer de geraspte oude kaas en druivenazijn erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Schenk dit mengsel over de rucola en walnoten heen. Verdeel de druiven over het mengsel en duw deze iets in met je vingers. Strooi er nog wat gemalen peper over.
4. Snijd de rand van de quiche bij door het bladerdeeg netjes langs de bovenkant van de vorm weg te snijden. Of vouw de randjes terug over het mengsel heen. Dan krijg je een meer robuuste rand na het bakken.
5. Bak de quiche 25-30 minuten totdat de bovenkant goudbruin is en de quiche helemaal gaar is in het midden.

Ingrediënten

- 6 plakjes roomboter bladerdeeg
- 50 gram rucola
- 6 eieren
- 200 ml slagroom
- 100 gram geraspte oude kaas
- 1 el Sangiovese druivenazijn
- Handjevol blauwe druiven
- Handjevol geroosterde walnoten
- Peper en zout

accessoires

- Quichevorm