

## Zomerse quiche met spinazie, feta, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

### Ingrediënten

4 personen

300 gram bloem + wat extra om te bestuiven  
150 gram boter  
6 scharreleitjes  
500 gram verse spinazie  
200 gram feta, verkruimeld  
100 gram Parmezaanse kaas, geraspt  
80 gram pijnboompitten  
200 gram crème fraîche  
scheutje olijfolie  
zout en peper

### Vegetarisch

bereidingstijd: 60-90 minuten incl. baktijd

keukenhulpjes:

keukenweegschaal  
vershoudfolie  
vergiet  
springvorm (max 28 cm), ingevet  
grote pan of wok  
2 grote mengkommen  
houten lepel  
deegroller



### Aan de slag

#### ● *Maak eerst het deeg:*

Voeg in een mengkom de bloem, boter, een snufje zout, 1 eitje en 2 eetlepels water toe en mix dit tot een soepel deeg. Maak er een mooie deegbal van en wikkel in vershoudfolie. Leg het deeg een half uurtje in de koelkast om te rusten.

#### ● *Maak daarna de vulling van de quiche:*

Rooster de pijnboompitten in een droge pan, let op: ze worden snel bruin dus blijf erbij! Zet daarna even apart.

Verhit in een grote pan of wok een scheutje olie. Voeg de spinazie in delen toe en laat deze slinken. Doe de geslonken spinazie in een vergiet en druk met een lepel het laatste vocht eruit. Meng in de andere mengkom de 5 overgebleven eitjes met de crème fraîche, de verkruimelde feta, geraspte Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitjes en de spinazie totdat er een gladde massa ontstaat. Voeg naar smaak evt. wat zout en peper toe.

Verwarm de oven op 180 graden.

Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit op een, met bloem bestoven, werkblad. Bekleed de ingevette vorm met het deeg en gebruik een vork om gaatjes in de bodem te prikken.

Doe de vulling nu in de vorm en bak de quiche in 30 tot 40 minuten goudbruin. Check met een saté-prikker of de vulling goed gaar is, de prikker blijft dan droog.

Lekker met een groene salade en een glaasje pinot grigio♥

- een [Cooking & Sharing](#) recept om te delen -