



COOKING PASSION SINCE 1877

GRØNN QUICHE



8 porsjoner

INGREDIENSER

DEIG

220 g mel
21 g gjær
3 ss olivenolje
1 eggeplomme
1 ts salt
100 ml varmt vann

TOPPING

200 g geitost
200 g crème fraîche
2 pærer
150 g østerssopp
150 g grønn asparges
2 røde løk
150 g erter (tint)

PESTO

1 bunt basilikum
50 g parmesanost
50 g pinjekjerner
2 fedd hvitløk
Havsalt
100 ml olivenolje
Nykvernet svart pepper

TILBEREDNING

Pestoen:

Bland alle ingredienser i en blender til de er myke og glatte. Krydre med salt og pepper.

Deigen:

Bland gjæren med 50 ml vann i en liten bolle. Legg melet i en bolle og lag et hul i midten. Strø ½ ts salt langs kanten, og hell eggeplommen i hullet. Tilsett gjærblendingen, og la hvile i fem minutter til det dannes små bobler på overflaten.

Tilsett resten av vannet, oljen og halvparten av pestoen og elt alt til en glatt deig. Deigen er ferdig når den ikke lenger klister seg til fingrene. Tilsett mer mel om nødvendig. Sett bollen i ovnen og la den stå på hevefunksjon i 30 minutter. Ta deigen ut av ovnen og dekk med et rent kjøkkenhåndkle.

:

Legg din NEFF-stekestein på risten i bunnen av ovnen, og oppvarm ovnen til 275 °C. Skjær sopp, løk og pærer i skiver og del aspargesen i to. Kjevle deigen til rektangulær form på en pizzaspade.

Tilsett et lag crème fraîche og strø de skivede grønnsakene over hele quichen. Tilsett deretter biter av revet geitost. Flytt din quiche til bakesteinen og stek den i 8 minutter, til den er sprø.

Tilsett mer pesto rett før servering, og krydre med nykvernet svart pepper.