Kuumsuitsuforelli quiche

Kodujuustu, porru ja cheddariga | 26 cm vorm | 6-8 lõiku

Põhi

250 g nisujahu

125 g külma võid

1 keskmine muna

½ tl soola

1-2 sl külma vett, vajadusel

Põhja määrimiseks

1 lahtiklopitud muna (kulub osa)

Täidis

250-300 g kuumsuitsuforelli, naha ja luudeta

200 g kodujuustu, liigne vedelik nõrutatud

1 keskmine porrulauk (u 150 g puhastatult)

15 g võid porru hautamiseks

3 muna

150 ml vahukoort (35%)

75 g riivitud cheddarit

1 väike punt tilli

½ sidruni peenelt riivitud koor

Musta pipart; soola vajadusel

VALMISTAMINE

1. Näpi külm või jahu ja soolaga puruseks. Lisa muna ning vajadusel 1-2 sl külma vett. Sega tainas lühidalt kokku, suru lapikuks ja jahuta külmikus 30 minutit.

2. Rulli tainas 26 cm vormi põhja ja servadele. Jahuta veel 15 minutit. Kuumuta ahi 190 °C-ni, ülemise ja alumise kuumutusega.

3. Kata põhi küpsetuspaberiga ja lisa küpsetusraskused. Eelküpseta 18-20 minutit. Eemalda paber ja raskused ning küpseta veel 5-8 minutit. Määri põhi õhukeselt lahtiklopitud munaga ja küpseta veel 2 minutit.

4. Viiluta porru ja hauta 15 g võis pehmeks. Lase jahtuda. Puhasta forell nahast ja luudest ning murra tükkideks.

5. Sega 3 muna, vahukoor, nõrutatud kodujuust, hakitud till, sidrunikoor ja must pipar. Soola lisa vajadusel, arvestades kala ja juustu soolasust.

6. Alanda ahju temperatuur 175 °C-ni. Jaga eelküpsetatud põhjale porru ja forell. Vala peale munasegu ning puista üle riivitud cheddariga.

7. Küpseta umbes 35-40 minutit, kuni servad on hüübinud ja keskosa veel õrnalt võdiseb. Lase enne lõikamist 15-20 minutit seista.

HELENI NIPP

Kuumsuitsuforelli asemel võid kasutada 300 g valmis ahjuforelli. Ülejäänud kogused ja valmistamine jäävad samaks. Nõruta kodujuust enne täidisesse lisamist.