

Indische quiche met gehakt, koriander en cashewnoten

4 personen

60 minuten

Een quiche hoeft niet altijd met prei en spekjes te zijn! Eigenlijk kan je er alle kanten en continenten mee op. Hier kiezen we voor Indische smaken en kruiden om zo een verrassende quiche te krijgen. Heel lekker met een fris kachumber slaatje!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 400 gram gemengd gehakt
- 1 vel bladerdeeg
- 300 ml kokosmelk
- 100 gram geraspte kaas
- 5 eieren
- 2 lente-uitjes
- 400 gram honingtomaatjes
- ½ komkommer
- 40 gram verse koriander
- 80 gram cashewnootjes
- komijnpoeder
- garam masala
- peper en zout
- bakpapier
- bakbonen of iets anders om blind te bakken



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Bedek een taartvorm met een laag bakpapier en leg het bladerdeeg erin. Prik in de bodem wat gaatjes met een vork en bedek opnieuw met een laag bakpapier.
3. Bedek met de bakbonen en laat een 20 minuutjes blind bakken op 180 graden.
4. Ondertussen maken we de quiche vulling:
5. Neem een droge koekenpan en rooster de cashewnoten, schud regelmatig met de pan en blijf erbij! Laat de cashews nadien afkoelen.

6. Bak het gehakt in een klein beetje boter rul en kruid met peper en zout en een eetlepel garam masala. Snij of hak de helft van de cashews fijn en meng onder het gehakt. Zet opzij en laat afkoelen.
7. Neem een mixer of keukenrobot en mix $\frac{3}{4}$ van de koriander met de kokosmelk, de eieren, de helft van de geraspte kaas, peper en zout en een eetlepel komijnpoeder.
8. Haal na 20 minuutjes de quichebodem uit de oven en verwijder de bakbonen en het bovenste bakpapier.
9. Verhoog de oventemperatuur tot 220 graden.
10. Verdeel het gehakt over de bodem van de quiche.
11. Giet hierover het gemixte mengsel.
12. Zet de quiche 20 minuutjes in de oven op 220 graden.
13. Nu maken we de frisse kachumber salade!
14. Snij de honingtomaatjes in 4 en doe ze in een slakom.
15. Snij de komkommer in fijne blokjes en doe ze bij de honingtomaatjes.
16. Snij de lente-ui in schuine ringetjes en voeg ze ook toe aan de salade.
17. Werk de salade af met een beetje olijfolie, peper en zout en een koffielepel korianderpoeder. Zet in de koelkast.
18. Haal na 20 minuutjes de quiche uit de oven en strooi de rest van de geraspte kaas erover. Verdeel daarover de rest van de cashewnoten. Zet de quiche opnieuw in de oven tot de kaas gesmolten is en de quiche een mooi bruin korstje heeft.
19. Serveer de quiche met de rest van de verse koriander en de frisse kachumber salade!

Smakelijk!