Quiche z romanesco i łososiem (bezglutenowe)

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski, zapiekanki**

Kuchnia (region): **francuska, arabska**

Warto wiedzieć:

90 min

5 porcji

Składniki:

ciasto: -
mąka ryżowa - 60 g
mąka jaglana pełnoziarnista - 80 g
skrobia z tapioki - 60 g
masło - 100 g
sól - 1/2 łyżeczka
woda - 3 łyżeczka

farsz tarty: -
kalafior romanesco - 200 g
łosoś wędzony - 100 g
śmietana 18% - 200 g
ser biały półtłusty - 150 g
jaja - 3 szt.
pieprz mielony - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki, masło, sól i wodę włożyć do robota wyrobić ciasto za pomocą haka (lub zagnieść ręcznie), ciasto zawinąć w folię spożywczą i schłodzić przez 30 minut w lodówce.
W międzyczasie posmarować formę do tart i quiche (o średnicy 26 cm).
Ciasto rozwałkować na lekko posypanej mąką blacie i wyłożyć nim przygotowaną formę.

KROK 2: W czasie gdy ciasto będzie się schładzać ugotować na parze kalafiora romanesco podzielonego na różyczki. Łososia pokroić w paski. Plastry łososia i różyczki romanesco ułożyć na cieście.

KROK 3: Do blendera włożyć śmietanę, ser, jajka i pieprz, zblendować. Powstałą masę wylać na łososia i romanesco. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni.

KROK 4: Zapiekać 40 minut.

KROK 5: Podawać na ciepło lub na zimno.