



## Kala-quiche

Aineet: Taikina:  
100 g margariinia tai voita  
2 dl kylmää perunasosetta  
½ tl suolaa  
½ dl kylmää vettä  
4 ½ dl sämpyläjauhoja  
Täyte:  
isohko kuhafilee tai muuta kalaa  
1 pieni purjo  
200 g kukkakaalia  
200 g parsakaalia  
4 tomaattia  
tuoretta basilikaa  
Päälle:  
3 munaa  
2 dl maitoa  
2 dl raastettua emmentalia  
riipaus suolaa ja sitruunapippuria

- Valmistus:
1. Sekoita pohjataikinan ainekset tasaiseksi seokseksi.
  2. Levitä taikina uunivuolan pohjalle ja reunoille. Pistele haarukalla.
  3. Paista 225 asteessa 15 minuuttia.
  4. Leikkaa nahaton kalafilee, kukka- ja parsakaali kuutioiksi. Suikaloi purjo.
  5. Keitä kaalia ja purjoa vesitilkassa viitisen minuuttia. Kaada vesi pois. Höyrytä palat kuiviksi.
  6. Asettele hienonnettu basilika, kala- ja kasvispalat ja lohkotut tomaatit vuokaan.
  7. Sekoita munat, maito, juusto ja suola keskenään. Kaada aineiden päälle.
  8. Paista 200 asteessa noin 30 minuuttia.
- Tarjoa raikkaan salaatin kanssa.