

Υγιεινή Κις Λαχανικών με Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»

Μερίδες: 6-8

Χρόνος Προετοιμασίας:



Συστατικά:

400 g Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»
4 αβγά
250 ml κρέμα γάλακτος 30% λιπαρά
30 g βούτυρο
2 σκελίδες σκόρδο καθαρισμένες και ψιλοκομμένες
300 g σπανάκι
6 μανιτάρια λεπτοκομμένα
1 πράσο, κομμένο σε λεπτές ροδέλες
½ πράσινη πιπεριά κομμένη σε λεπτά στικς
½ κόκκινη πιπεριά κομμένη σε λεπτά στικς
½ φρέσκο θυμάρι
Μία πρέζα μοσχοκάρυδο
Αλάτι, πιπέρι
Χειροποίητη ή έτοιμη πίτα

Μέθοδος:

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C
2. Απλώνουμε σε ένα ταψί 26-28εκ. τη λαδωμένη ζύμη (έτοιμη ή σπιτική). Τρυπάμε τη βάση και τις πλευρές με πιρούνι, έτσι ώστε να μην φουσκώσει κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Καλύπτουμε τη ζύμη με ένα κομμάτι λαδόκολλας και μετά καλύπτουμε το χαρτί με φασόλια. Ψήνουμε για 10'. Αφαιρούμε τα φασόλια και τη λαδόκολλα και ψήνουμε για άλλα 10'. Τη βγάζουμε από τον φούρνο και την αφήνουμε στην άκρη.
3. Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα μεγάλο τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το σκόρδο και μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσει. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, το πράσο, τις πιπεριές και το θυμάρι. Αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το σπανάκι και μαγειρεύουμε μέχρι να μαραθεί και να εξατμιστεί το μεγαλύτερο μέρος του υγρού. Απομακρύνουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε στην άκρη.
4. Χτυπάμε τα αβγά σε ένα μπολ και με σύρμα μέχρι να γίνει αφρός. Προσθέτουμε την κρέμα, το Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές», το μοσχοκάρυδο, το αλάτι και το πιπέρι. Χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα καλά.
5. Προσθέτουμε τα μαγειρεμένα λαχανικά στη ψημένη ζύμη ζαχαροπλαστικής και τα απλώνουμε ομοιόμορφα στη βάση. Περιχύνουμε το μίγμα της κρέμας και του τυριού πάνω από τα λαχανικά. Η κρέμα πρέπει να απέχει περίπου 1-2cm από την άκρη του ταψιού, για να αποφευχθεί η υπερχείλιση όταν ψήνεται.
6. Ψήνουμε στους 180°C για 40-50', μέχρι να σφίξει η γέμιση και να χρυσαφίσει. Η Κις θα πρέπει να ταλαντεύεται λίγο στη μέση.
7. Την αφαιρούμε από τον φούρνο και την αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά πριν τη σερβίρουμε.