

Ingrediënten

Voor 24 mini quiches: een pak bladerdeeg 20 cl crème fraîche 2 eieren - gedroogde uitjes of, - roquefort of, - kerstomaatjes en basilicum (gedroogd) en mosterd peper en zout

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Frans

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Mini quiches

Eenvoudig te maken voor bij de borrel, hier een extra snel recept, onderstaand drie voorbeelden, maar uiteraard zijn er vele varianten mogelijk. De techniek is die van de tatin, een omgekeerde opmaak van de quiche.

Hulpmiddelen

Flexibakvorm (model muffin) De diverse etappes

Vorbereiding

Vorbereiding 15 minuten Kooktijd 10 tot 15 minuten Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bereidingswijze

Meng in een kom de room, eieren met het zout en de peper. Met ui: In de flexi bakvorm de gedroogde uitjes verdelen en de uithollingen voor 2/3 vullen met het ei-crème mengsel. Met behulp van een steekvormpje rondjes uit het bladerdeeg steken die iets groter zijn dan de uithollingen van de bakvorm en plaats deze op de laag crème van elke uitholling en druk rondom licht aan. idem met roquefort. Met tomaat: Snij de tomaatjes doormidden en verdeel ze over de uithollingen. Bedek met de crème, waaraan nu wat basilicum en eventueel knoflook is toegevoegd. Bedek met de rondjes die zijn ingesmeerd met mosterd (mosterdzijde naar beneden) Plaats de flexibakvorm 10 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven tot de quiches mooi gerezen zijn en goudbruin van kleur. Laat ze daarna wat afkoelen en haal ze uit de vorm.

Serveertips

Je kunt deze quiches ook heel goed invriezen in een hermetisch afsluitbare doos en leg dan tussen elke quiche een stukje bakpapier. Op het moment van serveren, de oven goed verwarmen de quiches op een ovenrekje plaatsen en ze enkele minuten in de oven verwarmen.

