

aanbevolen door Stefanie Willaert

restjesquiche

serveer een overheerlijke maaltijd in 1-2-3



INGREDIËNTEN

voor de bodem

- * 300 gr bloem
- * 1 koffielepel maïzena
- * snufje zout
- * 65 gr water
- * 180 gr boter op kamertemperatuur

voor de vulling

- * 1 dl room
- * 1 dl melk
- * 2 eieren
- * beetje geraspte kaas
- * kruiden naar keuze
- * overschotjes uit de koelkast [allerlei groenten, ev. vlees,...]

DE QUICHE

Kneed de boter met de bloem, het zout en de maïzena tot één geheel. Doe er dan beetje bij beetje het water bij tot het volledig is opgenomen. Leg het deeg een halfuur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de melk en de room samen in een kom en klop er de eieren in los. Kruid bij naar keuze. Rol het deeg uit en leg het in je bakvorm, prik er gaatjes in met een vork en leg een bakpapier op het deeg, doe daar de rijst op en laat bakken in de oven. Haal het na 20 min. uit de oven, haal het bakpapier met de rijst er af (de rijst is niet meer eetbaar, maar kan wel opnieuw gebruikt worden voor een volgende quiche).

Snij de overschotten in eetbare stukken en leg ze op het deeg, giet het eimengsel erover en strooi er de kaas op. Plaats opnieuw in een voorverwarmde oven voor een halfuur op 180 gr.

MIRCOM
ROESELARE

imog



**dertig%
minder**

MIRCOM imog

30PROCENTMINDER.BE