



Kleine quiches met champignons



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

boter

4 stuks bladerdeeg (rechthoekig - uit de diepvries)

250 gram champignons (in plakjes)

peper en zout

200 gram broccoli (in roosjes)

1 stengel prei (fijngesneden)

200 ml room

200 ml zure room

50 gram pecorino's (geraspt)

3 eieren

Bereidingswijze

- 1.** Beboter 4 kleine taartvormpjes en bekleed ze met bladerdeeg. Bedek met bakpapier en bakerwten. Zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de bakerwten.
- 2.** Bak de champignons aan in boter en breng ze op smaak met peper en zout. Laat afkoelen.
- 3.** Kook de broccoli beetgaar in lichtgezouten water.
- 4.** Verhit boter in een pan en stoof hierin de prei. Kruid met peper en zout.
- 5.** Meng in een kom de room met de zure room, de pecorino, de eieren, de chamignons, de broccoli en de prei. Breng op smaak met peper en zout. Stort in de taartvormpjes en zet deze ± 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.