



Overige

Mini broccoli quiches

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
200 gram mozzarella (geraspt)
1 lookteentje (fijngesneden)
1 ui (fijngesneden)
200 milliliters room
400 gram broccoli
4 eieren
boter
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Beboter de kleine taartvormpjes. Rol het deeg uit en haal met een ronde uitsteekvorm cirkels van ongeveer 8 cm doorsnede. Bekleed hiermee de muffinvormpjes en prik er met een vork gaatjes in.

Fruit de ui, samen met de broccoli en het lookteentje in wat boter. Klop de eieren met de room los. Voeg de mozzarella toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Verdeel de broccolimix over de taartvormpjes. Giet er vervolgens het eiermengsel over. Zet de quiche 30 à 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Tip:

Nog kerstomaatjes op overschot in je frigo? Halveer ze en verwerk ze ook in de quiche.

Keukenbenodigdheden

Muffinvormpjes
Oven

