



Hoofdgerechten

## Hutsepotquiche van spruiten en rookworst

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

2 pakken kruimeldeeg  
400 gram spruitjes  
225 gram rookworsten  
200 milliliters sojaroom  
200 gram oude kaas (geraspt)  
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)  
4 eieren  
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.

Snij de spruiten in partjes en blancheer ze 5 minuten in licht gezouten water. Snij de rookworst in kleine blokjes. Meng, samen met de tijmblaadjes en de geraspte kaas onder de spruiten. Klop de eieren met de room los en giet bij de groenten. Kruid met peper en zout.

Verdeel het eier-groentemengsel over de muffinvormpjes en zet 35 minuten in de oven.

### Keukenbenodigdheden

Oven  
Muffinvormpjes

