



Hoofdgerechten

Hutsepotquiche van spruiten en rookworst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kruimeldeeg
400 gram spruitjes
225 gram rookworsten
200 milliliter 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

