



Hapjes

Hartige miniquiches

Voor 9 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 preistengel (in ringen)
200 gram spekblokjes
200 milliliters room
50 gram kaas
2 eieren
boter
peper

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een cupcake bakvorm in met boter. Rol het bladerdeeg uit. Snij met een ronde vorm cirkels uit het bladerdeeg die net iets groter zijn dan de cupcakevormpjes. Leg de deegcirkels in de bakvorm en duw goed aan, zodat de bodem en randen helemaal bedekt zijn.

Bak het spek in een droge pan goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Bak de prei in dezelfde pan beetgaar.

Klop de eieren met de room los en meng er de kaas, spekjes en prei door. Kruid met peper. Schenk het eimengsel in de cupcakevormpjes en zet 25 minuten in de oven. Haal de miniquiches uit de oven en uit de vorm en serveer op een mooi dienblad.

Tip: De spekblokjes kan je ook vervangen door gerookte zalm of grijze garnalen.

Keukenbenodigdheden

Oven
Cupcakevormpjes

