



Barbequiche vegetarisch

Ingrediënten

12 quiches (8,5cm) 350056
750 gram gemende groenten, fijngesneden, geblancheerd
500 gram oesterzwamgehakt 751091
6 dl kookroom (cuisine Blue Band) 502164
4 dl heelei, vloeibaar 506922
200 gram geraspte kaas 500056
peper & zout
olie
aluminiumfolie

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C en bak de lege quiches 3 minuten.
- Laat afkoelen en bestrijk de binnenkant licht in met het vloeibare ei.
- Verhit wat olie en bak de oesterzwammen rul. Voeg de groenten toe en bak even mee.
- Kruid af met peper en zout.
- Verdeel het mengsel over de quiches.
- Meng de room met het ei en wat peper.
- Giet dit vloeibare mengsel over de quiches.
- Bestrooi met geraspte kaas en bak deze nog 18 minuten af in de voorverwarmde oven van 180°C.
- Laat afkoelen.
- Verpak de quiches losjes in aluminiumfolie en bak deze af op een warme barbecue voor 12 minuten.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014