



barbequiche met varkensvlees

Ingrediënten

- * 12 quiches 8,5 cm 350056
- * 600 gr varkensvlees, blokjes, naar keuze gemarineerd en gegaard
- * 200 gr champignons, geblancheerd, 400519
- * 400 gr gegrilde groenten, naar keuze
- * 200 gr geraspte kaas 500056
- * zongedroogde tomaatjes, naar gerief, fijngehakt 550016
- * 6dl kookroom 502164
- * 4 dl heel ei vloeibaar
- * peper

Bereidingswijze

* verwarm de oven voor op 180 °C en bak de lege quiches 3 minuten

* Laat afkoelen en bestrijk de binnenkant met vloeibaar ei

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

- * verdeel de gegrilde groenten over de quiches

- * meng de varkensvleesblokjes met de champignons en verdeel over de quiches

- * meng het vloeibaar ei met de kookroom en breng op smaak met wat peper

- *giet dit mengsel over de quiches

- * dek af met de geraspte kaas en de zongedroogde tomaatjes

- * bak de quiches 10 minuten af in de oven

- * laat afkoelen en verpak ze in aluminium folie

Consument: Bak de quiches af op een warme barbecue gedurende 10 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