



Barbequiche met kip

Ingrediënten

- * 12 quiches 8,5 cm 350056
- * 600 gr kipblokjes, gemarineerd en gegaard
- * 300 gram paprikareepjes, geblancheerd 400523
- * 300 gram prei ringen, geblancheerd en uitgelekt 400603
- * 200 gr geraspte kaas 500056
- * 6 dl kookroom 502164
- * 4 dl heel ei vloeibaar 506922
- * peper

Bereidingswijze

- * Verwarm de oven voor op 180° C en bak de lege quiches 3 minuten
 - * laat afkoelen en bestrijk met vloeibaar ei
 - * meng de kipblokjes met de prei en driekwart van de paprikareepjes
-

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 het mengsel 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 het restant van de paprikareepjes

*bak ze 10 minuten af in de oven

* af laten koelen en verpakken in aluminiumfolie

*consumenten:

bak de quiches af op een warme barbecue voor 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