



Barbequiche met ansjovis

Ingrediënten

- *12 quiches 8,5 cm 350056
- * 750 gr aardappelschijfjes, geblancheerd 400198
- * 200 gr rode uienblokjes, gestoomd 400470
- * 300 gr ansjovis, blik, uitgelekt
- * 6 dl kookroom 502164
- * 4 dl heel ei vloeibaar 506922
- * fijngehakte peterselie 406849
- * peper

Bereidingswijze

- * verwarm de oven voor op 180° C en dbak de quiches 3 minuten
 - * af laten koelen en bestrijken met heel ei vloeibaar
 - * vul de quiches met de aardappelschijfjes, de rode ui en de ansjovis
-

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

* meng het vloeibaar ei met de kookroom en giet dit mengsel over de quiches

* bestrooi met de peterselie

* bak ze 10 minuten af in de oven

* af laten koelen e verpakken in aluminiumfolie

* 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