



Barbequiche met zalm en spinazie

Ingrediënten

- * 12 quiches 8,5 cm 350056
- * 750 gram spinazie, geblancheerd en uitgelekt 400589
- * 500 gr gekruide zalmfilet, gegaard e in blokjes
- * 400 gr geraspte kaas 500056
- * 6 dl kookroom 502164
- * 4 dl heel ei vloeibaar 506922
- * fijngehakte dille
- *peper

Bereidingswijze

- *Verwarm de oven voor op 180°C en bak de lege quiche 3 minuten
 - * laat afkoelen en bestrijk de binnenkant met heel ei vloeibaar
 - * vul de quiches met de spinazie en daarop de zalm
-

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 vloebaar ei met de kookroom en breng op smaak met peper
- * giet het mengsel over de quiches
- * bestrooi met de geraspte kaas en gesnipperde dille
- * bak ze 10 minuten in de oven
- * af laten koelen en 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