



Barbequiche met feta en kikkererwten

Ingrediënten

- * 12 quiches 8,5 cm 350056
- * 400 gr kikkererwten, blik, uitgelekt
- * 100 gr rodr uienblokjes, gestoomd 400470
- * 500 gr pompoenblokjes, gestoomd 400570
- 250 gr fetakaas, verbrokkeld 500046
- * 1 tomaat, vrucht vlees eruit, in blokjes (garnering)
- * 6 dl kookroom 502164
- * 4dl heel ei vloeibaar 506922
- * peper
- * tijm

Bereidingswijze

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

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

* af laten koelen en de binnenkant bestrijken met heel ei vloeibaar

* meng de kikkererwten met de pompoenblokjes, de rode ui en wat tijm

* vul de quiches met het mengsel

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

* giet dit mengsel overde quiches

* bestrooi met fetakaas en tomatenblokjes

* bak ze 10 minuten in de oven en laat ze afkoelen

* verpak ze losjes 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