



Barbequiche met brie en honing

Ingrediënten

- *12 quiches 8,5 cm 350056
- * 400 gr brie, plakjes 505551
- * 200 gram ongezouten cashewnoten
- *700 gr broccoli roosjes gestoomd 400518
- * vloeibare honing
- * 6 dl kookroom 502164
- * 4 dl heel ei vloeibaar 506922
- * peper

Bereidingswijze

- *verwarm de oven voor op 180°C en bak de lege quiches gedurende 3 minuten
 - * af laten koelen en de binnenkant bestrijken met heel ei vloeibaar
 - * giet wat honing op de bodem van de quiches
-

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

- * leg hierop wat plakken brie en de helft van de cashewnoten
- * plaats de broccoliroosjes in de quiches
- * meng het vloeibaar ei met de kookroom en breng op smaak met peper
- * giet dit mengsel over de quiches
- * dek af met de rest van de brie en de cashewnoten
- * bak ze 10 minuten af in de oven en laat afkoelen
- *verpak de quiches 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