


Boerenkool quiche



Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Zelf de bodem maken:
- 240 gram. bloem
- beetje zout
- 120 gram kouden kleine blokjes boter
- 1 ei, liefst ook koud
- 2 eetl. ijskoud water
- U kunt ook een kant-en-klare rol quiche deeg gebruiken
- Voor de vulling:
- 250 gram gerookte spekblokjes
- al dan niet champignons naar smaak
- 125 ml slagroom
- 2 eieren
- 200 gram gesneden boerenkool
- Eigenlijk mag een rookworst niet ontbreken maar is geen 'must'

 Bereiden in: taartvorm-oven

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 45 min.

Wist u dit

Eigenlijk zijn piccalilly en pickles hetzelfde. Het zijn beide sauzen op basis van azijn en mosterd met stukjes bloemkool, augurk en zilveruitjes. De pickles zoals wij hem kennen zijn wel iets zuurder van smaak ten opzichte van de oorspronkelijke Engelse variant.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/NewLogo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Boerenkool quiche

Bereiding

Zelf het deeg maken:

- 1 De bloem eerst even zeven, samen met het zout. nu koude boter een bloem mengen tot er kruimeltjes ontstaan.
- 2 Dan 2 eieren en het water toevoegen en kneden tot u er een bal van kunt maken. Wanneer nodig iets water extra toevoegen. Daarna de bal afdekken met folie en minstens een uur laten rusten in de koelkast.

Nu de vulling maken:

- 1 Begin met het uitbakken van de spekjes - intussen de slagroom met 2 eieren loskloppen.
- 2 Spekjes laten afkoelen en daarna toevoegen aan het eiermengsel. Net als de boerenkool. Zout en peper naar smaak toevoegen. maar let op met zout, de alleen spekjes is wellicht al genoeg.

De quiche vorm bakken:

- 1 De taartvorm invetten en oven voorverwarmen op 180 graden
- 2 De vorm met het deeg bedekken, laat het iets overhangen. Prik nu gaatjes in het deeg. doe dit makkelijk met een vork.
- 3 Nu gaan we de bodem 'voorbakken' doe dit door een vel bakpapier op het deeg te leggen met daarop een handvol rijst (of wanneer u die heeft, keramische korrels) bak de bodem nu 15 min. in de oven

Quiche vullen en bakken

- 1 Haal het bakpapier en de rijst uit de quichevorm die u nu gebakken heeft. Snij de overhangende rand er nu af anders verbrand deze
- 2 Verdeel de plakjes rookworst over de bodem, schenk daarna voorzichtig het mengsel erover.
- 3 Quiche nu in 30 minuten afbakken.

Serveren

Deze quiche is zowel lekker als warm lekker! Een beetje heerlijk! Grijp nu de kans om een originele winterse quiche, Smakelijk!



image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten