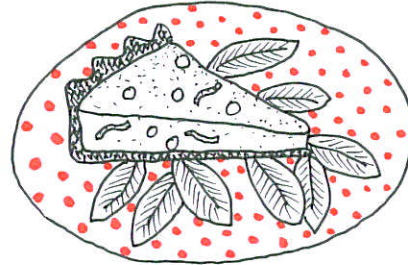


# Quiche met ham, doperwten & munt (4 personen)

Bereiden: 15 minuten  
In de oven: 15 + 30 minuten

## Nodig:

- 5 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 100 g diepvriesdoperwten (= 2 handen vol)
- 100 g geraspte oude kaas
- 100 g achterham
- 5 eieren
- 250 ml slagroom (of 1 flesje koffieroom)
- handje verse muntblaadjes
- zout & peper
- wat boter + bloem (invetten vorm)



## Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C  
 Spreid de plakjes bladerdeeg uit op het aanrecht om te ontdooien.  
 Klop in een grote kom de eieren los met de (slag)room. Snij de ham en munt in dunne reepjes en voeg toe. Roer de bevroren doperwten en de geraspte kaas erdoor, plus flink wat versgemalen peper & zout.

doperwten gewoon bevroren erin **TIP!**



Vet een (spring)vorm van  $\varnothing$  24 cm goed in met boter en bestrooi met wat bloem. Plak de bladerdeesplakjes aan elkaar tot één lap en doe over in de vorm. Nu wat passen & meten, knippen & plakken. Snij de randen recht bij. Zet 15 minuten in de oven om voor te bakken (zie ①).

ook lekker als koude miniquiches voor picknick of borrel **TIP!**



Haal de vorm weer uit de oven, verwijder bakpapier en bakvulling en giet voorzichtig het ei-mengsel erin. Zet terug in de oven en laat in  $\pm$  30 minuten gaar worden.

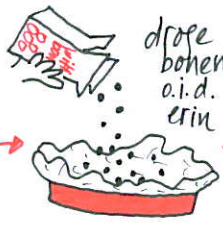
Met de punt van een scherp mes kun je testen of de vulling stevig is en niet meer vloeibaar. Zet 'm anders nog even 5 minuten terug.

Serveren: lekker met veldsla

**TIP!**

## ?! Quiche met knapperige bodem?!

① blind bakken = voorbakken met bakvulling



kwartiertje in de oven



② Wat paneermeel over de bladerdeesbodeme strooien

③ Paar blaadjes gelatine (niet voorweken!) op de bladerdeesbodeme leggen

