

Deze Italiaanse
lichtgebakken quiche is een
heerlijke toevoeging aan de
Paasbrunch en geïnspireerd op
de Pizza Chinay

Stap voor stap

5.



6.



7.



9.



10.



24

Bakvorm rond
zwart
180x45mm
480 stuks
Artikelnr. 36783

Recept inspiratie Pizza chinay

Ingrediënten korstdeeg

- 84 GRAM BAKTO KORSTDEEG artikelnummer 58109

Ingrediënten vulling

- 21 GRAM IQF DIEPVRIES UIENBLOKJES artikelnummer 58280
- 31,08 GRAM SPEKSNIPPERS artikelnummer 58289
- 14,7 GRAM LGF PAPRIKA ROOD/GROEN artikelnummer 58288
- 16,8 GRAM LGF CHAMPIGNONSCHIJF artikelnummer 58262
- 2,94 GRAM MOZZARELLA DI VITTORO artikelnummer 65222
- 2,94 GRAM GERASPT KAAS FIJN OUD artikelnummer 65220
- 25,2 GRAM WEKO SCHARREL HEEL EI artikelnummer 65700
- 25,2 GRAM DEBIC SLAGROOM ZONDER SUIKER artikelnummer 62134

Bereiding:

1. MENG DE GROENTEN & SPEKJES EN VERDEEL OVER EEN MET BAKPAPIER BEKLEEDDE BAKPLAAT
2. BAK 10 MINUTEN IN EEN OVEN VAN 190 °C EN LAAT AFKOELEN
3. ROL HET KORSTDEEG UIT TOT EEN DIKTE VAN 2,5 MM
4. STEEK HET DEEG UIT MET EEN DIAMETER VAN 20 CM EN FONCEER DE BAKVORMPJES
5. VUL DE BAKVORMPJES MET 140 GRAM GROENTEN EN SPEK
6. MENG HET EI EN DE ROOM EN VERDEEL 75 GRAM PER PERSOON OVER DE BAKVORMPJES
7. VERDEEL DE GERASPT KAAS & MOZZARELLA OVER DE VULLING
8. ROL HET TWEEDE KORSTDEEG UIT TOT EEN DIKTE VAN 2,5 MM EN STEEK DE DEKSEL MET EEN DIAMETER VAN 20 CM, MAAK IN HET HART VAN DE DEKSEL EEN GAT MET EEN DIAMETER VAN 2 CM
9. LEG DE DEKSELS VERVOLGENS OP DE VULLING EN VERBIND MET HET ONDERPLAKJE
10. STRIJK AF MET EI



BAK AF IN 25 MINUTEN BIJ 190 °C

Leg op een ovenplaat
en bak 10 minuten
190 °C



25