

Mini quiches met geitenkaas

Datum: 22-01-2025
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 200 g geitenkaas
- 4 eieren
- 170 ml kookroom
- 2 handjes verse spinazie
- 2 handjes walnoten
- flinke snuf tijm
- flinke snuf peper
- flinke snuf zout
- 8 Bakvormpjes 10 tot 12 cm

Bereidingswijze:

Begin met het voorverwarmen van je oven op 200 graden.

Vet je vormpjes licht in. Druk het deeg zachtjes in elk vormpje. De randen mogen iets er uit steken, maar als het te veel er buiten valt kun je deze afsnijden of knippen. Bestrooi de bodems met bladerdeeg van met een dun laagje paneermeel. Scheur de spinazie in kleinere stukjes en verdeel over de vormpjes. Verkruimel de geitenkaas en voeg ook deze toe, samen met de grofgehakte walnoten. Klop in een kom de eieren los met de room. Voeg tijm, peper en zout toe naar smaak.

Verdeel het eiermengsel over de bladerdeegvormpjes met vulling. Bak de mini quiches in de voorverwarmde oven voor ongeveer 20 tot 25 minuten, of tot ze goudbruin en gaar zijn. Laat ze een paar minuten afkoelen voordat je ze uit de vormpjes haalt. Deze mini quiches zijn zowel warm als koud heerlijk.