

Dwars door de koelkast quiche recept

Moeilijkheidsgraad: 

 ± 1 uur

 8 personen



Een handvol boontjes, een stuk courgette, wat plakjes vleeswaren, een stukje Franse kaas. Fijne restjes hoor, zo na de feestdagen. Weggooien is zonde, maak liever een rondje door je koelkast en bak met al die lekkere overblijvertjes een mooie quiche. Bloem, boter en eieren en een flinke scheut room heb je vast nog wel in huis. De smaak van de quiche wordt vooral bepaald door wat je in de liaison doet, een chique naam voor het eieren-roommengsel dat alle ingrediënten in de taart aan elkaar bindt. Ik deed er een flinke paplepel pesto door uit een kerstpakket, maar je kan er ook Mexicaanse kruiden door doen, of kerrie, of een handvol groene kruiden en een knoflookteen. Als je groenten gebruikt die bij het garen vocht afgeven, kun je ze beter eerst even voorbakken in een klein beetje olijfolie, anders word je bodem soppig. Zo smakelijk heb je je koelkast nog nooit leeg gegeten!

Benodigheden uit onze webshop:

- 250 gram tarwebloem;
- Springvorm van 24 centimeter of vierkante vorm van 23 cm);
- 1/2 theelepel zout;
- Deegroller.

Overige benodigheden:

- 3 eieren;
- 1 ei;
- 125 gram koude boter in piepkleine stukjes;
- 1 klein bekertje zure room of crème fraîche of een paar eetlepels ongezoete slagroom;
- Kruiden of andere smaakmakers naar smaak (ik gebruikte pesto);
- Zout en peper.
- Restjes uit je koelkast bijvoorbeeld (gare) groente, uien, vleeswaren, kaasjes, olijven;
- Teentje knoflook;





écht alles om te bakken

- 1 x Springvorm Ø24cm (Art.nr.: KP075)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Kitchen Craft Taartpan Vierkant losse bodem 23x23x8cm (Art.nr.: KCMCHB35)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: O2250)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)

