

Picknick-quiches recept

 ± 1 uur

 ± 0.5 uur

 8 personen



Op Tweede Pinksterdag zijn we lekker vrij. Dat is een mooie gelegenheid om erop uit te trekken voor een picknick. Helaas lijken de weergoden daar heel anders over te denken, want echt lente wil het nog niet worden. Als je nu gaat picknicken mag je wel een rubberboot meenemen. Gelukkig zijn deze picknick-quiches niet alleen lekker als je ze koud eet, zo uit de hand op een picknickkleedje, maar ook warm uit de oven gewoon op de bank of aan tafel. Door de mediterrane vulling brengen ze toch een vleugje zon op zo'n vrije dag. Glaasje rosé erbij, en dromen maar, over zuidelijke streken waar we hopelijk gauw weer naar toe mogen. Fijne Pinksterdagen!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram patentbloem;
- Zout;
- 2 Mini-quichevormen met losse bodems, 4 vaks (Patisse), 13x8 cm.

Overige benodigdheden:

- 130 gram roomboter;
- 5 eieren;
- 3 eetlepels koud water;
- 1 courgette;
- 1 rode ui;
- ½ rode peper;
- ½ theelepel paprikapoeder;
- 125 gram fetakaas;
- 20 zwarte olijven;





De quiches zijn nu klaar om geserveerd te worden!

Handige informatie

Deel jouw picknick-quiches met ons!

Ga je zelf met dit recept picknick-quiches maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw picknick-quiches en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Mini Quichevorm met Losse Bodems 4 Vaks 13x8cm (Art.nr.: 03571)

