

Mini quiche lorraines recept

 ± 1 uur

 8 personen



Sommige mensen zijn dol op hartig en vinden het leuk om telkens weer nieuwe hartige lekkernijen te maken. In dit recept laten we zien hoe je zelf mini quiche lorraines kunt maken. Deze hartige taartjes zijn perfect om tijdens een borrel uit te delen, maar je kunt ze ook perfect uitdelen als bijgerecht naast een kopje soep of iets dergelijks. Je kunt er daadwerkelijk alle kanten mee op. Lees snel verder voor ons mini quiche lorraines recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- Snufje nootmuskaat;
- Muffin bakvorm;
- Bakspray;
- Uitsteker Rond RVS 8cm.

Overige benodigdheden:

- 1 rol kant-en-klaar bladerdeeg;
- 100 gram spekjes;
- 50 gram geraspte Gruyère kaas;
- 3 eieren, maat M;
- 100 milliliter kookroom;
- 50 milliliter volle melk;
- Zout en peper naar smaak;
- Krul peterselie.



Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Rol het bladerdeeg uit en steek er met de uitsteker 8 rondjes uit.
3. Bekleed elke holte van de muffinvorm met een cirkel bladerdeeg.
4. Bak de spekjes in een koekenpan, totdat ze knapperig zijn.
5. Laat de gebakken spekjes uitlekken op een keukenpapier.
6. Verdeel de gebakken spekjes en de geraspte kaas gelijkmatig over de bladerdeegbodems.
7. Klop in een kom de eieren, kookroom, melk, zout, peper en nootmuskaat door elkaar heen.
8. Giet het eimengsel over de spekjes heen en vul de vormpjes tot net onder de rand.
9. Bak de mini quiches in 20 à 25 minuten goudbruin en gaar.
10. Laat de lekkernijen na het bakken in de vorm afkoelen.
11. Garneer de hartige taartjes met krul peterselie.

Handige informatie

Lekker variëren met de mini quiche lorraines!

In dit recept hebben we de mini quiches gemaakt met onder andere spekjes. Het kan natuurlijk best zo zijn dat je spekjes niet lekker vindt of dat je geen varkensvlees eet. Gelukkig kun je de spekjes prima vervangen voor gehakt, kip of tonijn. Je zou er zelfs nog voor kunnen kiezen om er wat groente in te doen in plaats van vlees. Op deze manier kun je de lekkernijen helemaal naar wens maken en eindeloos variëren.

Ontdek onze andere hartige recepten!

Vielen deze mini quiches lorraines goed bij jou in de smaak, omdat je dol bent op hartige haojes? Dan hebben we goed nieuws voor jou, want inmiddels hebben we al ruim 100 hartige recepten op onze blog verzameld. Met deze recepten kun je eenvoudig thuis heerlijke lekkernijen maken, waaraan je zelf misschien nog niet had gedacht. Bekijk dit [recept voor hartige pannenkoeken](#) of dit [recept voor een hartige cake](#) maar eens. [Check al onze hartige recepten hier!](#)

Neem eens een kijkje op onze receptenpagina!

Kun je geen genoeg krijgen van bakken en vind je het leuk om telkens nieuwe recepten uit te proberen? Bezoek dan eens onze receptenpagina, want daarop vind je inmiddels al ruim 1.600 recepten waarmee je uiteenlopende lekkernijen kunt maken. Er staan niet alleen hartige recepten op, maar ook honderden taart-, cake- en koek recepten. Je vindt er werkelijk voor ieder wat wils. We voegen wekelijks nieuwe recepten toe, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze recepten hier](#) en ga lekker aan de slag!



Laat jouw zelfgemaakte mini quiche lorraines aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf heerlijke mini quiche lorraines gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de hartige taartjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Uitsteker Rond RVS 8cm (Art.nr.: 01936)
- 1 x Wilton Muffin / Cupcake Bakvorm Jumbo 6 stuks (Art.nr.: 03-3119)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Mill & Mortar Nootmuskaat en Foelie (Heel) Biologisch 45g (Art.nr.: MM12103)

