

Ingrediënten

Vorbereiding: 20 minuten

Kooktijd: 40 minuten

Voor 8 personen

INGREDIËNTEN

Boter om in te vetten

350 g korstdeeg

225 g gare kipfilet,

in stukjes gesneden

100 g ham, in blokjes

8 lente-uitjes, in stukjes van 4 cm

100 g kruidenkaas met salie, geraspt

300 ml melk

3 eieren, losgeklopt

zout en versgemalen zwarte peper

MIDSOMER MENU

Quiche met kip & uien

Deze maagvullende quiche zou zeer geschikt zijn om als hartig gerecht te serveren in de teashop van Sue.



Recept

1 Oven voorverwarmen op 200°C/gasstand 6. Een bakblik van 23 cm met losse bodem invetten met boter of plantaardige olie. Het deeg uitrollen en daarmee het blik bekleden. U kunt zelf korstdeeg maken, of, heel handig, kant-en-klaar korstdeeg bij de supermarkt kopen. Bedek de onderlaag van deeg met kip, ham, uien en kaas.

2 Melk en eieren goed kloppen en zout en peper naar smaak toevoegen. Het mengsel over de vulling verdelen. De quiche ca. 40 minuten in de oven bakken tot hij goudbruin en stevig is.

U kunt deze kip-uienquiche warm of koud serveren en hij is heerlijk met gekookte aardappelen en een frisse groene salade. Maak een salade met sla, komkommer, lente-uien, bleekselderij en groene paprika en doe er een dressing doorheen.

Bij kip drinkt men meestal witte wijn, dus probeer een droge witte wijn zoals een sauvignon of een Elzasser. Als u liever rode wijn erbij drinkt, neem dan iets lichts zoals een Beaujolais-villages.

Tip: als u op dit recept wilt variëren, kunt u een aantal alternatieve vullingen gebruiken. Probeer gebraden ham met pijnboom-pitten of calabrese (een soort broccoli) met kaas.

Bron



Ludo Goossens

1 uur

<https://www.facebook.com/groups/dagelijkskoken/permalink/2636176759984274/>

Info Martine Lycke 23/05/2020

Oven 200°C – 40 minuten -> 25 à 30 is genoeg !

Deeg in vorm

+ 225 g gare kip (microgolf gedaan)

+ 100 g ham

+ 8 lenteuitjes (4 gebruikte)

+ 100 g kruidenkaas

salie

300 ml melk

3 eieren

P&Z

Fotos

