

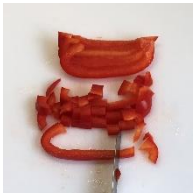
# Mini quiches gehakt

## Wat heb je nodig

6 plakjes bladerdeeg (diepvries)  
6 cherry tomaatjes  
6 champignons  
100 gram geraspte kaas  
200 ml slagroom  
1 eetlepel olie  
1 snufje zout

1 beschuit  
1 dunne prei  
½ paprika  
100 gram gehakt  
3 eieren  
1 snufje peper

1 muffinvorm 12 vaks



Was de paprika, haal de zaden eruit en snijd hem in stukjes.

Was de prei en snijd hem in dunne ringen.

Was de tomaatjes en snijd ze in kleine stukjes.

Maak de champignons schoon en snijd ze in stukjes.



Laat de olie in een koekenpan, op de middelste stand, warm worden.

Doe het gehakt in de koekenpan en strooi de peper en het zout erop.

Bak het gehakt al omscheppend in 5 minuten rul.

Doe de groentes erbij en bak het 15 minuten, af en toe omscheppen.



Laat de plakjes bladerdeeg op het werkblad in 10 minuten ontdooien.

Zet de oven op 200 graden en haal het rooster uit de oven.

Verkruimel de beschuit in een schaalje.

Doe er 20 gram geraspte kaas bij en meng het door elkaar.



Breek de eieren in een kopje en doe ze in een mengkom.

Giet de slagroom bij de eieren en klopt het met een garde door elkaar.

Snijd e plakjes bladerdeeg door de helft.



Bestrijk de muffinvorm met water.

Bekleed ieder vakje van de muffinvorm met een ½ plakje bladerdeeg.

Prik met een vork gaatjes in de bodem.



Verdeel het beschuitemengsel over de vakjes.

Doe in ieder vakje 2 eetlepels gehakt-groentemengsel.

Zet de muffinvorm op het ovenrooster.



Giet het eimengsel in de vakjes.

Strooi de rest van de geraspte kaas er bovenop.

Zet het rooster met de muffinvorm in de oven.

Bak de quiches in 25 minuten gaar.