

Miniquiches camembert

Wat heb je nodig

6 plakjes bladerdeeg
3 roosjes broccoli
2 plakjes ham
75 gram camembert
boter om in te vetten

1 beschuit
3 eieren
100 gram geraspte kaas
200 ml slagroom



2 muffinvormen van 6 vakken (of 1 van 12 vakken)



Was de broccoli en verdeel ze in kleine roosjes.
Doe ze in een pan met een bodem water.
Breng het aan de kook en laat 5 minuten koken.
Giet de broccoli af en laat ze uitlekken.



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.
Laat ze in 10 minuten ontdooien.
Verkruimel de beschuit in een schaal.
Doe er 20 gram geraspte kaas bij en meng het door elkaar.



Snijd de ham in kleine stukjes.
Snijd de camembert in kleine stukjes.
Zet de oven op 200 graden en haal het rooster uit de oven.



Breek de eieren in een kopje en doe ze in een mengkom.
Giet de slagroom bij de eieren.
Klop het met een garde door elkaar.
Snijd de plakjes bladerdeeg door de helft.



Vet de muffinvormen in met boter.
Bekleed ieder vak van de muffinvorm met een ½ plakje bladerdeeg.
Prik met een vork gaatjes in de bodem.
Schep in elk vak een theelepel beschuitmengsel.



Leg in ieder vak evenveel camembert.
Leg de stukjes broccoli op de camembert.
Verdeel de ham erover.
Zet de muffinvormen op het ovenrooster.



Schenk het eimengsel in de vormpjes.
Strooi de rest van de geraspte kaas er bovenop.
Zet het rooster met de muffinvorm in de oven.
Bak de mini quiches in 25 minuten gaar.