

DINNERLY



Feest x2: Mini-quiches met geitenkaas met rode biet en salade met wilde kruiden



30-40min



2 personen

Het is feest, feest, feest! En dat betekent prachtige maaltijden om te delen met vrienden en familie. Zoals deze deze vrolijke hapjes die perfect zijn als spannend voorgerecht of chique borrelsnaaks. Kleine quiches met rode biet, verse kruiden en zachte geitenkaas, geserveerd met een frisse salade met een hele hoop bite. Superlekker, superluxe en superfeestelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rol bladerdeeg ¹
- 20g verse kruidenmix: bieslook & citroentijm
- 500g voorgekookte rode bieten
- 4 eieren ³
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 100g wildekruidenmelange

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el melk ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- muffin bakvorm
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

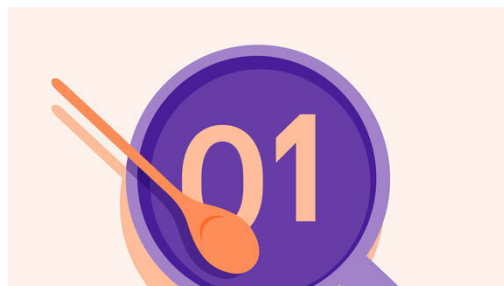
Met dit recept maak je 4 porties.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

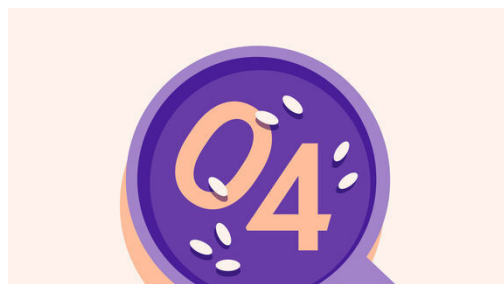
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 598kcal, vet 40.1g, koolhydraten 36.1g, eiwit 19.1g



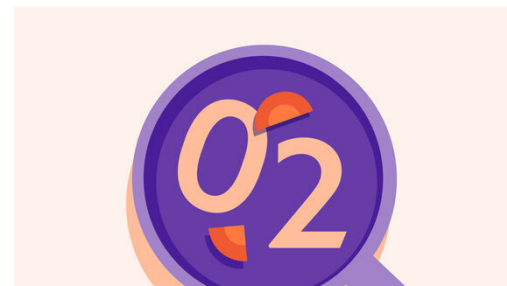
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Laat het **deeg** in de koelkast liggen tot het gebruikt gaat worden. Snij de **bieslook** in dunne rolletjes. Pluk de **tijm** van de steeltjes. Giet de **rode bieten** af. Hou **1 rode biet** apart en rasp de **rest** grof. (Pas op: **rode biet** kan nogal vlekken.) Meng de **geraspte biet** met de **verse kruiden**, ½tl zout en een snuf peper.



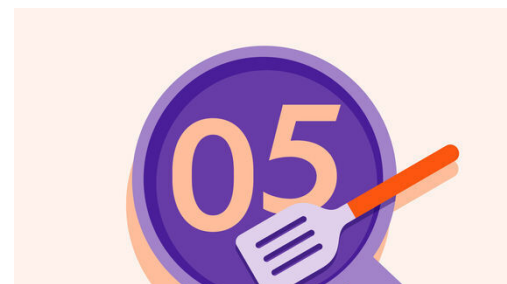
4. Salade voorbereiden

Bak de **mini-quiches** 15-20min in de voorverwarmde oven, tot het **deeg** knapperig en goudbruin is. Snij de **laatste rode biet** in dunne plakjes. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1tl mosterd en een snuf peper en zout.



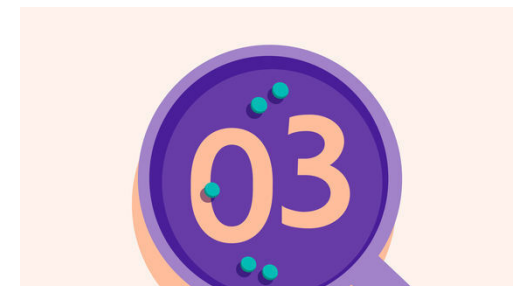
2. Ei-mengsel maken

Breek de **eieren** in een hoge (maat)beker, pak de staafmixer en pureer ze tot ze flink schuimen. Voeg de **geitenkaas**, 2el melk, een flinke snuf zout en een snufje peper toe. Pureer het geheel tot een **glad mengsel**.



5. Afmaken & serveren

Haal de **mini-quiches** uit de oven en laat eventjes afkoelen. Hussel de **plakjes biet** om met de **wildekruidenmelange** en meng vlak voor het serveren de **dressing** en de **gesneden kaas** erdoor. Serveer de **mini-quiches** met de **salade**.



3. Quiches maken

Vet de gaten in een muffin-bakvorm in met een drupje olijfolie. Snij het **deeg** in evenveel vierkanten als er gaten zijn en leg het **deeg** erin. Het **deeg** moet een stukje boven de vorm uitsteken. Verdeel de **geraspte biet** en het **ei-mengsel** gelijkmatig over de vormen en rasp de **helft van de kaas** erover. Snij de **andere helft van de kaas** in heel dunne plakjes voor de **salade**.



6. Lekker warm blijven

Je kunt deze quiches ook een dag van tevoren maken en weer opwarmen. Bewaar ze dan in de koelkast maar laat ze voor het verhitten op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht), leg de quiches op een bakplaat met bakpapier en bedek ze met aluminiumfolie. Verhit ze dan ca. 15min in de voorverwarmde oven en serveer ze lekker warm.