

DINNERLY



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



30-40min



2 personen

Houd een diner(tje) met onze XXL-recepten! Of je nu een gezellige avond met vrienden organiseert of graag wat overhoudt voor de lunch morgen – dankzij de dubbele porties plan je je maaltijden zoals ze voor jou het beste uitkomen. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk. (Met dit recept maak je 4 of 8 porties, afhankelijk van welke box je hebt).

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rol bladerdeeg ¹
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & tijm
- 1kg voorgekookte rode bieten
- 4 biologische eieren ³
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 100g slamelange met wilde kruiden

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 664kcal, vet 40.2g, koolhydraten 48.4g, eiwit 21.4g



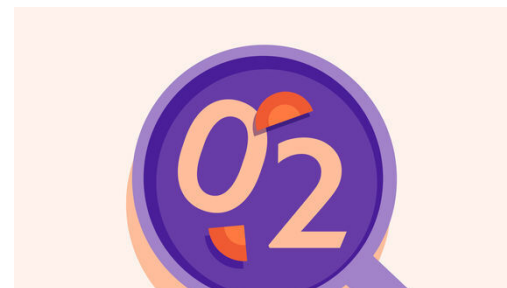
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Bewaar het **deeg** in de koelkast tot **stap 3**. Snij de **peterselie** fijn. Rits de **tijm** van de takjes. Giet de **rode bieten** af. Hou 1-2 **rode bieten** apart en rasp de **rest** grof. (Pas op: rode biet kan nogal vlekken.) Meng de **geraspte biet** met de **verse kruiden**, wat peper en ½tl zout.



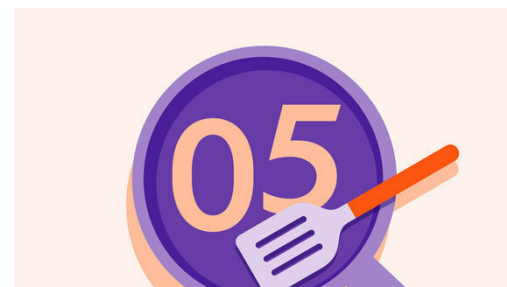
4. Salade voorbereiden

Bak de **mini-quiches** 15-20min in de oven, tot het **deeg** knapperig en goudbruin is. Snij de **overige rode biet** in dunne plakjes. Schaaft de **rest van de kaas** in dunne plakjes.



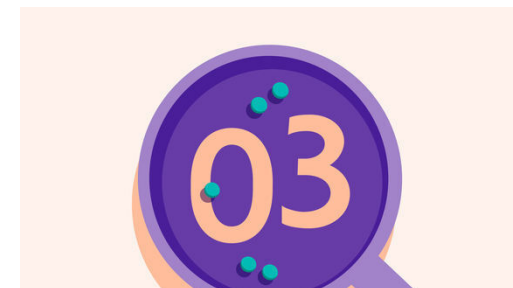
2. Ei-mengsel maken

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



5. Afmaken & serveren

Haal de **mini-quiches** uit de oven en laat kort afkoelen. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1tl mosterd en een snuf peper en zout. Hussel de **plakjes biet** om met de **slamelange**, meng met de **dressing** en garneer met de **plakjes kaas**. Serveer de **mini-quiches** met de **salade**.



3. Quiches maken

Vet een muffin-bakvorm in met wat olijfolie. Snij het **deeg** in evenveel vierkanten als er bakvormpjes 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 vormpjes en rasp de **helft van de kaas** erover.



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 opwarmen 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 ca. 15min in de voorverwarmde oven en serveer ze lekker warm.