

Mini quiche met kaas & verse kruiden / Mini quiche with cheese & fresh herbs



De boodschappen

1 kleine sjalot, fijn gehakt
3 kleine velletjes bladerdeeg
1 vrije uitloop ei
50 gram Cheshire kaas, verkruimeld
1/2 eetlepel platte peterselie, fijn geknipt

15 gram boter
bloem, om te bestuiven
50 ml kookroom light
1/2 eetlepel bieslook, fijn geknipt
bakspray

Deze mini quiches - het hartige hapje voor bij de Alice thee - worden in het oorspronkelijke recept gemaakt met Cheshire kaas. Slimme vondst! De naam van de kaas verwijst naar de Cheshire kat uit het Alice in Wonderland verhaal.

Zo maak je 9 mini-quiches met kaas en verse kruiden

Bak het sjalotje in de 15 gram boter zacht, zet opzij en laat het afkoelen,

Bestuif je werkblad met bloem en steek cirkels uit het bladerdeeg.

Vet de mini-muffin bakvorm in met bakspray en druk de cirkels in de vormpjes in het bakblik.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Klop het ei los en roer de room, de uitjes en de fijngeknipte kruiden er door.

Vul er de deegbakjes mee tot de rand.

Bak de mini quiches in 12-15 minuten goudgeel.

Laat de quiches afkoelen in de vorm, dan op het rek.

Misschien dat het door de naam komt maar de quiches worden net zo snel onzichtbaar als de Cheshire kat! ;)

Mini quiche met kaas & verse kruiden / Mini quiche with cheese & fresh herbs



Shopping list

1 small shallot, chopped finely
3 small sheets of puff pastry
1 free range egg
50 gram Cheshire cheese, crumbled
1/2 tablespoon flat parsley, cut finely

15 grams butter
flour, to dust
50 ml single cream, light
1/2 tablespoon chives
baking spray

These mini quiches - the savoury dish to go with the Alice tea - are in the original recipe made with Cheshire cheese. Very witty! Because the name of the cheese refers to the Cheshire cat from the Alice in Wonderland story.

How to make 9 mini quiches with cheese and fresh herbs

Fry the shallot until soft in the 15g butter, put it aside to cool.

Dust your workspace with the flour and cut circles out of the puff pastry.

Grease the mini muffin mold with baking spray, press the circles into the holes.

Preheat the oven to 200 ° C.

Beat the egg and mix in the cream, the onion and the finely chopped herbs.

Fill the pastry cases up to the rim then bake the quiches golden in 12-15 minutes.

Allow the quiches to cool in the mold, then on a rack.

**Maybe it's in the name but the quiches disappear just as quickly as the Cheshire cat!
;)**