

QUICHE

Ingrediënten:

4 eieren, halve ui, 10 champignons, 300 ml melk, 150 gr. geraspte (oude) kaas, 150 gr. bloem, 150 gr. spekblokjes, zout, peper en nootmuskaat

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meet de melk af in de quickshaker en giet deze in de Baking Basic kom.

Kluts de eieren in de quickshaker en giet ze daarna bij de melk. Snij de 10 champignons op de ergonomische snijplank met het keukenmes in dunne reepjes.

Rasp 150 gr. (oude) kaas met de kaasmolen.

Zet de Baking Basic kom op de weegschaal en zet deze op 0. Voeg 150 gr. bloem toe. Voeg ook de champignons en kaas toe. Bak de spekblokjes in de Microcook schenkan in de magnetron: 3 min. op 750 Watt en omroeren en dan nog eens

2 à 3 min. op 750 Watt. met het deksel erop. Voeg de spekjes bij het melkmengsel.

Maak een halve ui fijn in de turbochef en voeg deze ook toe.

Zout, peper (ker. molen) en nootmuskaat naar smaak toevoegen. Deksel op de Baking Basic kom (let op dat het lipje niet bij de schenktuit zit!) en dan eerst even ontluchten!

Schud nu de kom horizontaal met ronddraaiende bewegingen. Giet met behulp van de spatel het quiche beslag in de Multi Flexvorm Princess en laat deze 30 min. bakken in de oven op 200 °C. (heteluchtoven en vorm op koude rooster plaatsen!)

Suggesties:

In plaats van uitgebakken spekjes kunnen ook hamblokjes worden gebruikt.

Eet smakelijk - Tine Monserez - tinetupperware@outlook.com