

Miniquiches met Brugge Blomme en pompoen



Ingredienten:

Ingrediënten (voor 6 miniquiches)

- 50 g pompoen
- 1 klein stronkje witlof
- 1 ei
- 200 ml room
- 1 mespunt piment
- peper en zout
- 100 g Brugge Blomme
- 5 vellen filodeeg
- 40 g Brugge Boter
- 6 kleine takjes rozemarijn
- uienkonfijt, voor erbij

Bereiding:

1. Snijd de pompoen in kleine blokjes en het witlof in reepjes.
2. Klop het ei los met de room, en kruid met piment, peper en zout.
3. Snijd de Brugge Blomme in blokjes en meng met de groenten. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Smelt de Brugge Boter en vet er een muffinblik mee in. Snijd elk vel filodeeg in 4 vierkanten. Besmeer elk vierkant met boter en leg telkens 3 vierkanten overhoeks op elkaar in de 6 muffinvormpjes.
5. Bestrijk de uitstekende hoekjes nog eens extra met boter. Verdeel er de groenten en Brugge Blomme over. Vul met het ei-roommengsel. Steek in het midden van elke quiche een takje rozemarijn. Schuif het muffinblik in de oven en bak in 30 minuten goudbruin en gaar.
6. Laat licht afkoelen en serveer met uienkonfijt.

Vooraf voor te bereiden

De quiches kunnen volledig vooraf bereid worden. Schuif ze voor het serveren nog 5 minuten in de oven om licht op te warmen.

Smakelijk!

4 personen
45 min
Aperitief
3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/miniquiches-met-brugge-blomme-en-pompoen>