

Spookquiche

Ik probeer op Halloween deze quiche met witloof, milde geitenkaas, Ganda ham & [ei als fastfood](#) (gezien op AVS) ook eens **met potiron**, zoals in weekend van 10.10.2009.



Voor **20 personen** serveer ik **guacamole, pesto, HAPJES met aangepaste wijnen, HARTIGE TAARTEN vb. savooitaartjes (4p) & 1 emmer fruitsla als dessert & sangria als aperitief.**

**LIEVE OMA'S
AANDEKOOK** Quiche met prei (6 p),
quiche Lorraine (4 p),
Broccolitaartjes (4),
spruitentaartjes (4 p),
witlooftaartjes (4p)
& erwjestaartjes (1-2 p) of [Boursintaartjes \(24 p\)](#)

Ovenheerlijke witlofquiche

Dit heb je nodig voor 6 quiches /personen:

- 1200 gram witloof of asperges
- 4 soeplepels room
- 1 koffielepel zout
- peper
- citroensap
- 25 gram boter
- 8 dl melk
- 2 koffielepels zout
- 8 eieren
- peper
- 2 x 70 gram gemalen gruyèrekaas
- 40 gram maïzena
- 400 gram gerookte zalm in reepjes of of spekreepjes
- 8 velletjes bladerdeeg 10 x10 cm

Werkwijze:

Stoven van witloof

1 Maak het witloof schoon. Was het witloof.

Snijd er met een scherp mes aan de wortelkant 1cm van de harde kern uit.

Snijd het witloof met een groentenmes in stukken.

2 Smelt een klontje boter in een kleine kookpot, voeg het witloof, peper, een halve koffielepel

zout, citroensap en 4 soeplepels room toe. Zet een deksel op de kookpot. Laat ongeveer 5 minuten stoven.

De quiches

Verwarm de warme luchtoven voorop 200gr C

1 Leg 1 dessertbordje omgekeerd op het vel bladerdeeg.

Snijd deze vorm 6 maal uit het deeg.

2 Bekleed 6 springvormpjes met bladerdeeg.

3 Zet de springvormpjes op een bakplaat in de oven.

4 Doe het spek in een koekenpan

en laat een paar minuten bakken tot het krokant is.

Verdeel het spek over het deeg.

De vulling

5 Verdeel het witloof over de springvormen.

6 Breek de eieren in een maatbeker

Voeg de melk, maizena, zout en peper toe.

Klop los.

7 Giet het mengsel in de springvormpjes.

Bestrooi met gemalen kaas

8 Bak de quiches 20 minuten op 200°C.

9 Verminder de temperatuur van een warme luchtoven naar 175gr C. Verschuif de springvormpjes met de minst gekleurde taartjes in de oven. Bak de taartjes nog 5 à 10 minuten.

10 Ontvorm de quiches. Laat ze een beetje afkoelen op een taartrooster.

11 Verwijder de losse bodem.



Brunch, snel & makkelijk? witloofquiche!

Dit heb je nodig

- salade + olijfolie & balsamico
- **1 plak Kant & klaar bladerdeeg**
- 6 pijlen witloof voor 8 personen
- klontje boter
- 12 sneden ganda Ham
- 4 eieren 2 dl light room, cayennepeper, nootmuskaat & halve bussel platte peterselie
- 1 rol milde geitenkaas

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 220°C

1. **Bladerdeeg blind bakken:**
2. Laat het deeg in de vorm vallen. Leg er bakpapier op en bedek met **spliterwten** en bak 10 minuten
3. **Maak het witloof schoon**
Was het witloof. Snijd er met een scherp mes aan de wortelkant 1 cm van de harde kern uit.
Bak het witloof met peper, zout & snuifje nootmuskaat en leg in een ovenschotel. Haal het deeg uit de oven en plaats de ovenschotel 15 minuten in de oven.
4. Meng 4 eieren met 2 dl light room, mespunt cayennepeper & (met een schaar in een glas gesneden) peterselie.
Snijd het witloof in de lengte in 2.
Klop de Ganda ham plat. Leg het witloof erop en rol op.
5. Leg de Gandarolletjes er in uurwerkvorm op.
Giet het eimengsel in de vorm.
Leg er in plakjes gesneden geitenkaas op.
6. Plaats 35 minuten in de oven op 175°C



Dien de witloofaart op met salade + olijfolie & balsamico.
Geef er op een buurtfeest een aperitiefwijn of De Kroon 2007 Sauvignon blanc, Western Cape uit Zuid-Afrika bij.