

BOTTERSKORSIE QUICHE



BOTTERSKORSIE QUICHE

Deeg:

- 1 koppie Nutty Wheat whole weat meel
- 5 ml gemengde droë kruie
- 80 gram koue botter
- 1 eiergeel
- 15 ml koue water

Vulsel:

- 500 gram gekookte botterskorsie
- 1 handvol gekapte uie
- 1 koppie feta, opgekap
- 1 koppie kaas, gerasper
- 1 koppie vars room
- $\frac{1}{2}$ koppie melk
- knippie sout en peper
- 1 handvol tiemie

Meng die meel, gemengde droë kruie en botter saam totdat dit krummels vorm.

Meng die eiergeel en water saam, voeg dan by die meel mengsel en meng net tot alles saam vorm.

Knie die deeg goed saam en plaas in die yskas vir 20 min.

Smeer die bak, rol die deeg uit en vorm dit op die bodem en

kante van die bak (ongeveer 5 mm dik).

Plaas dié in die yskas vir 'n verdere 20 min.

Verhit die oond tot 180°C en bak dit vir 8-10 minute.

Meng die botterskorsie, uie, feta en cheddar kaas saam en voeg bo op die tert laag.

Meng die oorblywende bestanddele (room, melk, sout en peper) saam en voeg bo op die botterskorsie mengsel.

Voeg die tiemie bo-oor.

Bak teen 180°C vir 40-50 min (tot gaar in die middel).

Foto: Madélynn Janse Van Rensburg