

BILTONG EN KAAS QUICHE



By Food lovers recipes

BILTONG EN KAAS QUICHE

1 x 400 g vel broskorsdeeg

100 g sterk cheddarkaas – grofgerasper

160 g gesnyde beesbiltong

2 eiers

250 ml room

varsgemaalde swartpeper na smaak

Verhit oond tot 180 ° C.

Rol broskorsdeeg op 'n meelbestrooide oppervlak dunner uit.

Voer 'n gesmeerde tertbord van sowat 18 cm uit met deeg.

Sprinkel kaas onderin tertbak en rangskik biltong bo op.

Klits eiers en room saam.

Gooi oor kaas en biltong en geur met peper.

Bak vir sowat 35 minute in warm oond.

Die eiermengsel moet gestol wees.

Jy kan die quiche warm of teen kamertemperatuur voorsit.

WENK

Klam biltong werk die beste.xx –

Resep: Henriette Janse van Vuuren

Foto en aanpassing vir muffins: Adriaan De Ridder

Ek het toe julle Biltong en Kaas Quiche gemaak vanoggend en dit het briljant uitgekom dink ek. Ek het net bietjie ekstra

pietersielie ingegooi vir kleur. So individueel in muffin panne bak sit dan vir 24 minute.

Met een vel broskors het ek 26 uitgekry. Ekt 500ml room en 4 eiers gebruik met bietjie pietersielie en sout en peper. En dan het ek 300g biltong en omtrent net 100g kaas gebruik. En soos ek sê, bak hulle net vir 24min teen 180°C