

QUICHE MET BILTONG VULSEL



QUICHE MET BILTONG VULSEL

Die deeg is genoeg vir vier 12 cm losboom quiche pannetjies

20 g koekmeel

2 ml sout

100 g botter

45 ml koue water

Sif die meel en sout saam. Sny die botter in blokkies en voeg by meel. Vryf die botter in die meel tot dat dit soos broodkrummels lyk. Voeg die koue water by en vorm in 'n deeg. Verdeel die deeg in vier en rol dun uit op 'n meelbestrooide oppervlak.

Om te keer dat die deeg breek, tel dit met die koekroller op en plaas in die gesmeerde pannetjies.

Blind bak vir 20 min by 200 °C

WENK:

'n vinnige manier vir blind bak.

Plaas die pannetjies met rou deeg op mekaar met 'n lee pannetjie heel bo-op en bak vir 20 min by 200°C.

Rasper 125 g gruyere-kaas,

sny 250 g biltong in klein stukkies.

Sit eers die gerasperde kaas in elke pannetjie en dan die biltong bo-op.

Klits 2 eiers saam met 250 ml room en gooi in elke pannetjie.

Geur met vars gemaalde swartpeper.

Bak in voorverhitte oond van 180°C vir 20-25 min tot die eierroommengsel gestol en gaar is.-