

Functionele beschrijving

Quiche Met Kip

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Quiche Met Kip 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

frans, kip, oven

Quiche Met Kip

Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 25 minuten + 40 minuten oven tijd

- 5 blaadjes hartig bladerdeeg
- Gekruid paneermeel
- Kipfilet (plm 350 gr)
- Ui
- Courgette
- Zout, peper, paprikapoeder, kerriepoeder, provencaalse kruiden
- 2-3 eieren
- Crème fraîche
- Geraspte kaas

Bereiding

Neem een bakvorm van ongeveer 24 cm.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Laat de plakjes bladerdeel ontdooien

Bak de kipfilet op hoog vuur, voeg de ui en courgette toe.

Gooi de kruiden erop (naar smaak) en zet het vuur uit.

Meng de eieren, crème fraîche en het paneermeel in een schenkom

Leg het bladerdeeg in de bakvorm en doe het kip/courgette mengsel in de vorm.

Giet vervolgens het ei/crème fraîche mengsel er overheen en bestrooi het geheel met geraspte kaas.

Zet het geheel gedurende 40 minuten in de oven.