

Mini-quiches met kaas en spinazie / Mini-quiches with cheese and spinach



Boodschappenlijstje

6 volkoren boterhammen

25 gram zachte boter

olijfolie

50 gram baby-spinazieblaadjes

2 vrije uitloop bio-eieren

60 ml melk

75 gram cheddar, geraspt

6 mini roma tomaten, gehalveerd

Zo maak je mini-quiches met kaas en spinazie

Verwarm de oven voor op 180°C

Snij de korstjes van het brood.

Leg een boterham op een plank en rol hem met een deegroller uit tot hij dun is.

Besmeer één kant licht met boter.

Leg het brood met de boterkant omlaag in een muffinvorm met 6 kuiltjes.

Druk het brood plat om de kuil te bedekken en druppel er olie op.

Herhaal dit met de rest van het brood en bak de vormpjes in 10 minuten.

Doe ondertussen de spinazie in een hittebestendige kom.

Giet er kokend water overheen en roer tot de spinazie is geslonken .

Laat de spinazie goed uitlekken en knijp het overtollige vocht eruit.

Hak de spinazie grof en doe het in een grote kom.

Voeg de eieren, melk en de geraspte kaas aan de spinazie toe.

Vouw het in tot het goed gemengd is en schep het mengsel in de vormpjes.

Bedek elk vormpje met 2 halve tomaatjes bestrooi ze met het restje kaas.

Bak de mini quiches voor 20-25 minuten of tot ze net gaar zijn.

Laat de mini quiches +/- 5 minuten in de vorm afkoelen en serveer ze

Mini-quiches met kaas en spinazie / Mini-quiches with cheese and spinach



Shopping list

6 slices wholemeal bread
25g butter, softened
50g baby spinach leaves
olive oil

2 free range organic eggs
60 ml milk
75g cheddar cheese, finely grated
6 mini roma tomatoes, halved

How to make mini-quiches with cheese and spinach

Preheat oven to 180°C

Trim crusts from the bread.

Place a bread slice onto a board and using a rolling pin, roll it out until thinly. Lightly spread one side with butter.

Place the bread butter-side down into a hole in a 6 hole muffin tin.

Press the bread to line the hole and spray with oil.

Repeat using the remaining bread and oil, bake the bread cases for 10 minutes.

Meanwhile, place spinach into a heatproof bowl and pour over boiling water.

Stir until the spinach has wilted and drain it well, squeeze out excess liquid.

Chop the spinach roughly and place it into a large bowl.

Add the eggs, milk and the grated cheese to the spinach.

Mix it until well combined and spoon the mixture evenly into the bread cases.

Top each case with 2 tomato halves and sprinkle it with the remaining cheese.

Bake for 20-25 minutes or until just set.

Let the mini quiches cool in the tin for about 5 minutes and serve