



MINI QUICHE MET VENKEL, ECHT VERRUKKELIJK!

NODIG

- 10 bladerdeeg vellen
- 1 grote venkel n blokjes
- 1 el boter
- 2 el olijfolie
- 2 teen knoflook
- 2 el witte wijn
- 2 eieren
- 100 gram geraspte mozzarella
- 250 magere kwark
- 5 blaadjes salie in dunne reepjes
- 10 plakjes venkelsalami
- Zout

DOEN

1. Verwarm oven op 200 °C.. Fruit in boter en olijfolie de knoflook, laat niet bruin worden. Voeg de blokjes venkel toe en blus na 2 minuten met witte wijn. Bak in ongeveer 10 minuten gaar, breng op smaak met peper en zout.
2. Meng de kwark, kaas en de eieren. Vet de muffinvorm in met olie. Doe het ontdooide bladerdeeg in de muffinvorm. Voeg de venkel en het eimengsel toe. Vervolgens de reepjes salie en tot slot leg je er een plakje venkelsalami op, gevormd tot een bloem (zie foto).
3. Zet ongeveer 20 minuten in de oven totdat het gaar is. En nu... smullen!

Smakelijk

PUUR
GENIETEN



WWW.BONAPETIT.NU