



Mini kerst quiches.

Ingrediënten (voor 8 stuks)

- 10 plakjes bladerdeeg
- 3 eieren
- 150 ml room
- 3 plakjes rauwe ham
- 10 cherrytomaatjes
- 1 theelepel Italiaanse kruiden
- Handje pijnboompitten
- Handje rucola
- Handje geraspte kaas
- Boter om in te vetten
- Peper en zout

Benodigheden

- Mestic MHO-120 heteluchtoven
- Muffinvorm
- Stervorm
- Beslagkom
- Garde
- Kwast om mee in te vetten

- 1 Verwarm de oven voor op 180° graden en vet de muffinvorm in met boter.
- 2 Pak 8 plakjes bladerdeeg, de andere 2 plakjes gebruik je voor het maken van de sterren. Verdeel de plakjes bladerdeeg over 8 muffin vormpjes.
- 3 Voeg in een beslagkom 2 eieren met Italiaanse kruiden, peper en zout toe. Kluts dit door elkaar. Voeg vervolgens ook de room toe en meng goed door elkaar.
- 4 Snijd de cherrytomaatjes in 4 stukjes.
- 5 Leg eerst een paar rucola blaadjes onderin alle muffinvormpjes met bladerdeeg. Verdeel vervolgens ook de rauwe ham, pijnboompitjes en stukjes cherrytomaat er overheen.
- 6 Verdeel vervolgens het eimengsel over alle vormpjes door dit er overheen te gieten.
- 7 Neem het overige bladerdeeg en druk met de uitsteker een ster eruit. Leg dit bovenop een mini quiche en herhaal met alle quiches.
- 8 Kluts het laatste ei en veeg dat over de sterren. Voeg vervolgens een beetje geraspte kaas over alle sterren. Bak de quiches af in 20-25 minuten.