



## Quiches

**Benodigdheden:** Briseerdeeg van 500 gram bloem, 250 gram roomboter, 100 gram water, 100 gram eidooiers, 10 gram zout.

**Vulling:** 2 blikken artisjokkenharten, 1 pot gemarineerde aubergines, 500 gram champignons, ½ kg tomaten concassées, 4 geciseleerde en gefruite uien, zout/peper/oregano.

**Liaison:** ½ liter slagroom, 2 teentjes knoflook, 8 eidooiers (200 gram), 500 gram kwark, 1 bos peterselie, zout/peper. **500 gram** geraspte kaas.

**Saus:** 1 blikje ansjovisfilets, gepureerd met iets room, afgeslapt met dunne room en ½ bos fijn gesneden bieslook. Sla garnering.

**Werkwijze:** Deeg zetten door water, zout en dooiers met elkaar te vermengen. In de bloem een kuiltje maken en de roomboterstukjes met het water onder het deeg kneden.

### **Inpakken en koud zetten.**

Artisjokkenharten kleiner snijden. Champignons ciseleren en sauteren eveneens de uien. Aubergines uit laten lekken. Tomaten plisseren en tot concassées snijden en alles met elkaar vermengen. **Liaison maken** en de **geraspte kaas** apart houden.

De vormen insmeren met gesmolten boter. Het deeg 4 mm dik uitrollen en de vormen bekleden. **Groentegarnituur** verdelen en napperen met de liaison. Bestrooien met geraspte kaas en 20 minuten bakken op 190°C. **Saus maken** en de sla wassen.

**Opmaak:** de Quiches verdelen in vlapunten en warm serveren met een lik saus en sla.