Borrelquiche

Ingrediënten

10

- 10 pl bladerdeeg
- 10 st eieren
- 625 ml kookroom
- 625 g gemengde kaassoorten (blauwschimmel, geitenkaas, brie)
- 250 g geraspte kaas
- 190 g Bresc Pesto di basilico
- 125 g Bresc Black Kalamata olive tapenade
- 30 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- cress

Bereidingswijze

Beleg kleine quichevormpjes met de plakjes bladerdeeg en prik de onderkant in met een vork. Besmeer de bodem met de pesto. Vermeng de room met de eieren en brokkel de verschillende kazen in het mengsel. Verdeel het roomkaasmengsel over de quichevormpjes en bestrooi met de geraspte kaas. Bak de quiche op 150 ?C gedurende 45 minuten. Laat de quiche afkoelen en snijd in puntjes. Garneer de puntjes quiche met de zwarte olijventapenade, gemarineerde cherrytomaten en cress.

Gebruikte bresc producten

Bresc Pesto van basilicum 1000g

Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie 1100g

Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g