Mini Quiche Lorraine

10 plakken bladerdeeg
3 geciseleerde uien
100 gram blokjes rauwe ham of Coburgerham
1 zakje geraspte oude kaas
olie

Liaison bestaande uit:

200 cc slagroom
2 eierdooiers
2 eetlepels kwark
zout/peper
1 teentje uitgeperste knoflook
1 eetlepel gehakte peterselie

Vormpjes of alu-wegwerpbakjes
Oven 220°C

Uien in zeer dunne ringen snijden (ciseleren) en met olie fruiten. Blokjes rauwe ham erdoor roeren. Liaison (bindmiddel) maken. Vormpjes insmeren met gesmolten boter. Plakken bladerdeeg in de juiste grote uitsteken en de vormpjes hiermee bekleden. Prikken met een eetvork en het uienmengsel verdelen over de plakken deeg. Kaas verdelen en voorzichtig iets liaison over de kaas gieten. De overtollige bladerdeeg wegsnijden en ongeveer 20 minuten bakken onder in de oven.
De quiches kunnen we garneren maar ook een hele tijd bewaren in de diepvries.