

Producten Overig

Overheerlijk Recept

Italiaanse Quiche

Met Villa Verde & Weydeland Graskaas

Boodschappen

- 150 gram gekleurde tomaatjes
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 150 gram Villa Verde
- 100 gram Weydeland Graskaas
- 100 gram zongedr. tomaatjes
- 3 eieren
- 200 gr crème fraîche
- 1 rol quichedeeg
- snufje zout en peper

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Halveer de cherrytomaatjes, snijd de courgette in plakjes en de ui in parten. Rasp de Villa Verde en Weydeland Graskaas en snijd de zongedroogde tomaatjes in kleinere stukjes.

Klop de eieren los met de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper. Roer 100 gram van de Villa Verde kaas en 100 gram Weydeland Graskaas verder erdoorheen.

Verdeel het quichedeeg over een quichevorm en druk de randjes goed aan. Prik gaatjes in het deeg.

Schenk het quichemengsel in het deeg en druk de groenten erin. Verdeel de zongedroogde tomaatjes erover en bestrooi met de rest van de Villa Verde kaas.

Bak de quiche in 30-35 minuten goudbruin en gaar in de oven.

Eet smakelijk!

Tip: een quiche is ook een goed gerecht om allerlei groenterestjes in te verwerken, dus wees vooral niet bang om te variëren met dit recept.

25 03



Recycle mee!
Lever de elastiekjes, eierdoosjes en
(koel-)tassjes weer in!



www.kaasathome.nl

Kaas@Home by Gert den Hartog
Apollostraat 19 - 3371 XB
Hardinxveld-Giessendam
Mob: 0653 310 668
Email: info@kaasathome.nl
Website: www.kaasathome.nl
IBAN: NL83RABO0143220128
Btw-nr: NL001142122B65



kaas at home

kaas at home

Smeuïge (room)boter en olie

Roomboter gez./ongez.

Becel
Croma
Bertolli
Olijfolie

Diverse soorten eieren

Scharrel L/XL Biologisch

Worst

Lever-, gekookte-, paarden- en grillworst

Kipproducten

Kiprollade	Kalkoenfilet
Kipfilet	Kalkoendijen
Kipdijfilet	Kipcordenbleu
Kippenpoot (incl. dij)	Kipburger
Kipdrumsticks	Kipsaté (incl. saus)
Kipsticks	
Kipkarbonade	

Diverse versgebrande noten en meer:

Chocolade: pinda's, -rozijnen, -blaadjes, - pindarotsjes, handw.bonbons	
Pinda's	Nougat
Cashewnoten	
Gemengde noten	Fujimix
Pistache	Soja cookies
Walnoten/Pecannoten	Bakedround
Luxe notenmelange	Mooncracks
Studentenhaver	
Suikerpinda's	Kaasvlinders/ -stengels
Katjan pedis	Gem. zoutjes Bolletjes

Kaasvlinders/
-stengels
Gem. zoutjes
Bolletjes

Dagen dat ik niet bij u langskom

Hemelvaart do 29 t/m vr 30 mei
 Pinkstervakantie ma 9 t/m vr 13 juni
 Zomervakantie ma 4 t/m vr 22 augustus
 Herfstvakantie ma 20 t/m 24 oktober
 Dankdag wo 5 nov. vanaf 15:45 uur
 Kerstavond wo 24 dec vanaf 18:30 uur
 Kerst do 25 en vr 26 december
 Oudjaarsdag wo 31 december

voor alle actuele dagen: www.kaasathome.nl

Weydeland Graskaas

Proef het ambacht!

Weydeland 48+ Graskaas is een romige en zachte kaas, alleen verkrijgbaar in mei en juni, gemaakt van de eerste melk van koeien die weer de voorjaarsweide in mogen. En dat proef je terug in deze heerlijke romige graskaas!



**Vanaf
24 mei
in het
assortiment**

WhatsApp: Klein berichtje,
groot plezier!

kaas at home

Hollandse
kaas



Weydeland 48+ Weydeland 35+ Weydeland 20+



Weydeland 48+
Rijk



Erfgoed Stelling



Oudelandse
Boeren



Oude Tolbrug



Chevretta



Mekkerstee



Ambachtelijke kruidenkazen



Ambachtelijke kruidenkazen

....Vraag naar meer!

25 03



Buitenlandse
kaas



Roquefort



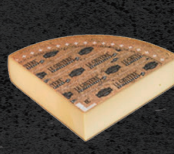
Passendale



Brie de Meaux



Manchego



Gruyère



Roche Baron



Roombrie



Baskeriu



Emmentaler



Pecorino
Romano



Parmesan
Reggiano



St. Agur

.....& nog meer!

kaas at home