

Resipi Kak Azie "Quiche Ayam & Cendawan"

Bahan-bahan:

Ayam ham secukupnya - potong kecil

1 sudu besar bawang besar Holland – potong dadu

4 sudu besar karot – yang dipotong dadu

4 biji cendawan butang - hiris nipis

4 biji telur - pukul ringan

200 ml susu DUGRO

1/4 sudu kecil garam

1/4 sudu kecil serbuk lada hitam

1 cawan parutan keju parmesan

1-2 sudu besar minyak

Puff pastri secukupnya

Bekas pie aluminium secukupnya

Cara penyediaan:

1. Panaskan oven pada suhu 170C. Masukkan puff pastri ke dalam bekas pie aluminium.
2. Panaskan minyak dalam kualiti. Tumis hirisan ayam ham sehingga masak dan masukkan bawang besar, karot dan cendawan. Angkat.
3. Sudukan sayuran quiche ke dalam puff pastri sehingga habis.
4. Di dalam bekas lain, satukan telur, susu, garam dan serbuk lada hitam. Kemudian, tuang adunan telur sehingga menutupi bahagian sayuran quiche tadi.
5. Bakar selama 25 minit atau sehingga ianya tidak lagi melekat pada pisau yang dicucuk di tengah tengah. Keluarkan dari oven. Biarkan selama 5-10 minit dan sedia untuk dihidangkan.

Nota:

- Jika suka, boleh sediakan crustless quiche tanpa dilapik dengan puff pastri.
- Resepi menghasilkan 4 biji quiche mengikut saiz acuan yang digunakan.