

# AIRFRYER KLIJKESRECEPT

## Quiche



### MIJN RESTJES



Oude boterhammen  
(ca. 4 stuks)



Hartige klikjes naar keuze  
(denk aan: kaas, worst,  
olijven, paprika, tomaten,  
vis, vlees, spinazie...)



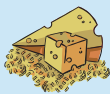
### UIT DE VOORRAADKAST



4 eieren

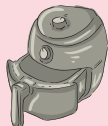


50 g ongezouten  
roomboter  
(gesmolten)



Evt. geraspte  
kaas

### KOOKGEREI



Airfryer



Deegroller



Ovenvast  
schaaltje

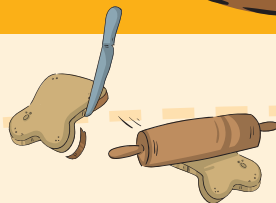


Smeermes

### RECEPT:



**1** Verwarm de airfryer voor op  
175 C.



**2** Snijd de korstjes van de  
boterhammen. Rol ze zo plat  
mogelijk.



**3** Smeer de boterhammen aan  
beide kanten in met gesmolten  
roomboter.



**4** Duw het brood in de vorm  
zodat er een bakje ontstaat.



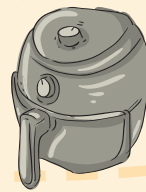
**5** Stop de klikjes in de vorm  
en druk aan.



**6** Breek boven de vorm de  
eieren.



**7** Bestrooi eventueel met wat  
geraspte kaas.



**8** Bak ca. 18 minuten in de air-  
fryer. Tot het eiwit is gestold.