



Lente-quiche met Griekse kaas

en olijven met een fruitige tomatensalade



30-40min



2 personen

Een van de bekendste quiches ter wereld is quiche Lorraine. Deze hartige taart van Franse bodem maak je van eieren, ham en kaas. Nu is het tijd voor een Marley-variant. Onze quiche vul je met een romige crème van ei, zongedroogde tomaatjes, feta, tijm en olijven. Tijdens het bakken in de oven maak je er een fris slaatje bij van kerstomaatjes en bosui.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol quichedeeg ¹
- 1 zakje olijven
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 15g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 1x witte kaas ⁷
- 2 eieren ³
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 2 tomaten
- 1 bosui
- 1 flesje balsamicoazijn ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- ronde quichevorm
- blindbakgewicht (rijst of bonen)
- bakpapier

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

De blindbakvulling kun je opnieuw gebruiken als blindbakvulling, dus bewaar hem in een luchtdichte verpakking.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

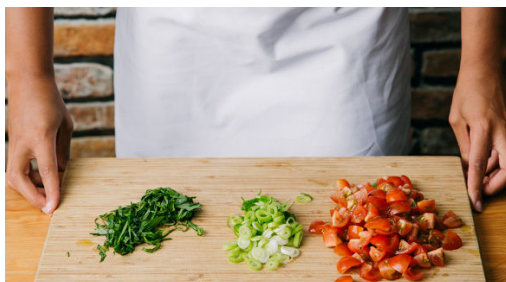
Voedingswaarde per portie

calorieën 966kcal, vet 70.5g, koolhydraten 60.4g, eiwit 21.0g



1. Deeg blindbakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Rol het **deeg** met aanklevend papier uit over een ronde quichevorm met een doorsnede van ca. 23cm. Druk het **deeg** aan en snijd de randjes netjes bij. Prik het **deeg** in en dek het dan af met een stuk bakpapier. Verdeel de blindbakvulling er gelijkmatig over (droge rijstkorrels of bonen werken prima!). Bak de **quichebodem** 10-15min voor.



4. Salade voorbereiden

Snijd de **tomaten** in grove stukjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Snijd de **basilicumblaadjes** in reepjes.



2. Vulling voorbereiden

Hak de **olijven** en **gedroogde tomaten** fijn. Pluk de **tijmblaadjes**. Verkruiemel de **kaas**. Kluts de **eieren** met een garde in een beslagkom glad. Roer er dan de **kaas**, **crème fraîche**, **olijven**, **tomaten** en **tijm** door. Breng de **vulling** op smaak met een flinke snuf peper en zout.



5. Salade afmaken

Meng de **tomaten** met de **bosui**, 1el olijfolie, de **balsamicoazijn** en een snuf peper en zout. Roer kort voor het serveren de **basilicum** door de **salade**.



3. Quiche bakken

Haal na 10-15min de quichevorm uit de oven en verwijder het bakpapier met de blindbakvulling (**zie tip, links**). Schenk de **vulling** in de **quiche** en spreid iets uit. Bak de **quiche** 20-30min in het midden van de oven totdat de **vulling** gestold en goudbruin is bovenop. Neem de **quiche** uit de oven en laat ten minste 5min afkoelen.



6. Serveren

Serveer de **quiche** met **salade**.