



Quiche met feta en olijven

met zongedroogde tomaten en 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 romig mengsel van ei, zongedroogde tomaten, feta, tijm en olijven. Tijdens het bakken in de oven maak je er een frisse salade bij van tomaat en bosui.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol quichedeeg ¹
- 1 zakje groene olijven
- 40g gedroogde tomaten
- 10g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 50g feta ⁷
- 2 eieren ³
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 tomaten
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1013kcal, vet 71.5g, koolhydraten 66.0g, eiwit 22.6g



1. Deeg blindbakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een ronde quichevorm met een doorsnede van ca. 23cm. Druk het **deeg** aan en snijd de randjes netjes af. Dek het **deeg** af met bakpapier en verdeel de blindbakvulling er gelijkmatig over. Droge rijstkorrels of bonen werken prima! Bak de **quichebodem** 10-15min voor in de oven.



4. Salade voorbereiden

Snijd de **tomaten** in blokjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd in dunne reepjes.



2. Vulling maken

Laat de **olijven** en de **gedroogde tomaatjes** evt. uitlekken en hak ze fijn. Pluk de **tijmblaadjes**. Verkruiemel de **feta**. Kluts de **eieren** met een vork en meng met de **crème fraîche** en de **feta**. Voeg de **olijven**, **gedroogde tomaatjes** en de **tijmblaadjes** toe. Breng de **vulling** op smaak met een flinke snuf zout en peper.



5. Salade afmaken

Meng de **tomaten** met de **bosui**, 1el olijfolie en 2tl balsamicoazijn. Breng de **tomatensalade** op smaak met zout en peper.



3. Quiche bakken

Neem de **quichebodem** uit de oven en verwijder het bakpapier en de blindbakvulling. Giet de **vulling** in de **quiche** en strijk glad. Bak de **quiche** 20-30min in het midden van de oven, tot de **vulling** gestold is en de bovenkant goudbruin is. Neem de **quiche** uit de oven en laat ca. 5min afkoelen, zodat de **vulling** een beetje hard wordt.



6. Serveren

Roer de **basilicumblaadjes** kort voor het serveren door de **tomatensalade**. Serveer de **quiche** met de **tomatensalade**.