



Quiche met tomaten, spekjes en oude kaas

Quiche aux tomates, bacon et fromage vieilli

🕒 20 + 60 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 5 tomaten
- 🍴 peper en zout
- 🍴 1 rol vers quichedeeg
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 4 eieren
- 🍴 250 ml volle melk
- 🍴 ½ el knoflookpoeder
- 🍴 ½ el uienpoeder
- 🍴 100 g geraspte oude kaas

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, quichevorm Ø 30 cm

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Snijd de tomaten in dikke plakken, spreid uit over een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Breng op smaak met peper en zout en plaats 20 minuten in de oven.
4. Vet ondertussen de quichevorm in met de olijfolie en bekleed met het quichedeeg.
5. Pel en snipper de rode ui.
6. Klop de eieren los en voeg de melk, knoflookpoeder, uienpoeder, gesnipperde ui en de helft van de oude kaas toe.
7. Roer door en breng op smaak met peper en zout.
8. Schenk het eimengsel over de quichebodem.
9. Verdeel de geroosterde tomaten erover en bestrooi met de rest van de oude kaas.
10. Plaats de quiche 40 minuten in de oven tot goudbruin.
11. Laat de quiche 20 minuten afkoelen tot kamertemperatuur.



Bron: eatertainment.nl