

Pizza Quiche

Ingrediënten

6 plakjes hartig taartdeeg
4 eieren
1 eetlepel tomatenpuree
1 teen knoflook geraspt
1 rode ui gesnipperd
4 tomaten
1 eetlepel Italiaanse kruiden
100 gram geraspte oude kaas + een beetje extra
250 gram chorizio worst

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Haal de plakjes deeg uit de vriezer en laat op het aanrechtblad

Maak de vulling door eerst de 4 eieren los te kloppen en er vervolgens de tomatenpuree, knoflook, ui en Italiaanse kruiden aan toe te voegen. Mix goed door met een garde of een vork zodat het gele mengsel rood wordt door de tomatenpuree.

Voeg nu de 100 gram geraspte kaas en de miniblokjes salami toe en roer even door.

Vet een bakvorm in en bekleed met de vellen deeg. Zorg dat de bodem en de rand goed bedekt zijn. Snijd de stukken die over de rand hangen af.

Vul de bakvorm vervolgens met het eimengsel. Beleg met de plakjes tomaat en strooi er wat geraspte kaas over. Als laatste verdeel je de plakjes salami erover. Schuif in de oven voor 25-30 minuten.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.ohmyfoodness.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel