

Ingrediënten voor 8 personen

5 plakjes bladerdeeg,
paneermeel, 2 vleestomaten, 2
uien, 100 gram gevulde olijven,
100 gram salami, 4 eieren, 4 dl.
melk, peper, zout, 50 gram
geraspte kaas, 1 tl. basilicum.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Frans

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Buffet

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Zomerquiche Met Salami

Salami geeft deze quiche een pittige smaak

Bereidingswijze

Bekleed een quichevorm (24 cm.) met de plakjes bladerdeeg en strooi er wat paneermeel op. Snijd de tomaten in plakjes, de uien in ringen, de olijven in plakjes en de salami in reepjes. Leg alles in de quichevorm. Klop de eieren los met de melk, peper, zout, de kaas en de basilicum. Schenk dit over de vulling. Bak de quiche in 40 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden goudbruin en gaar.