


# Quiche tomaat

Hoofdgerecht 2 personen



 30 – 40 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

1 zak rucola  
100 gr salami  
100 gr gekookte ham  
100 gr zure room  
100 ml kwark  
peper  
2 uien  
2 eieren  
4 vleestomaten

## ZO MAAK JE HET:

1. Vet een quichevorm in met boter en verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Laat het bladerdeeg ontdooien en bekleed de quichevorm.
3. Pel de ui en snijd hem in ringen.
4. Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadjes en snijd ze in grove stukken.
5. Scheur de rucola in kleine stukjes, snijd de salami en de ham in reepjes.
6. Roer de zure room met de kwark en het eigeel tot een gladde massa.
7. Op smaak brengen met zout en peper.
8. Verdeel het mengsel over de deegbodem.
9. Verhit boter in een pan, fruit de uien daarin glazig en schep ze er vervolgens uit.
10. Bak de tomaten even aan in dezelfde pan en breng ze op smaak met zout en peper.
11. Verdeel eerst de uien en de tomaten over de quiche, vervolgens de salami en de ham en ten slotte de rucola.
12. Laat de quiche in 30 minuten gaar worden in de voorverwarmde oven.