

Quiche tomaten met noten

Hoofdgerecht 2 personen



Snel en makkelijk



10 – 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 eetlepel Dijon mosterd
- 150 gram geraspte kaas
- 50 gram macadamia noten
- verse oregano
- verse dille
- 1 bosje fijngesneden bieslook
- 1 takje peterselie
- 1 pak hartige taartdeeg
- 1 eetlepel olie
- peper
- zout
- 600 gram vleestomaten

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Bekleed een natgemaakte vlaaivorm van 28 cm doorsnee met het deeg.
3. Bestrijk de bodem met de mosterd en strooi hierop de helft van de geraspte kaas.
4. Snijd de tomaten in plakken en leg deze op de kaas.
5. Strooi de overgebleven geraspte kaas op de tomaten.
6. Strooi hierover de peper en zout naar smaak
7. Bak de quiche in ± 30 minuten in de voorverwarmde oven.
8. Maak een topping van de macadamianoten en verse kruiden door ze heel fijn te hakken en in het midden van de gebakken quiche op een hoopje te leggen.