

Quiche met geitenkaas, tomaat en basilicum

Ingrediënten voor 4 personen

1 rolletje bladerdeeg

2 rolletjes zachte geitenkaas, in schijfjes gesneden

2 eieren

1 flesje volle room (20 cl)

peper en zout

1/2 kl Provençaalse kruiden

enkele blaadjes basilicum, grof gescheurd

mosterd

2 tomaten, gehalveerd en in schijfjes gesneden

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Vermeng de losgeklopte eieren met de room en gescheurde blaadjes basilicum, breng op smaak met peper en zout.

Beboter een taartvorm en bedek het met bladerdeeg. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg.

Strijk de bodem van het deeg in met een fijn laagje mosterd, giet hierop de losgeklopte eieren met room. Leg afwissend een schijfje geitenkaas en een schijfje tomaat op het eiermengsel. Kruid met Provençaalse kruiden.

Bak de quiche 35 min in de oven.

Haal de quiche zo vlug mogelijk uit de taartvorm anders wordt de taartbodem week bij het afkoelen.

Serveer deze quiche met geitenkaas warm of lauw. Een gemengde salade past hier uitstekend bij.

Wijnadvies: Il Disperato, Cantina Buglioni, Wijnkoperij Henri Bloem

