



Hoofdgerechten

Tomatenquiche

Voor 8 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 courgette
4 eetlepels zwarte olijven (ontpit)
500 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
2 lookteentjes (fijngehakt)
1 sjalot (fijngehakt)
2 eetlepels olijfolie
10 basilicumblaadjes (fijngesneden)
parmezaanse kaas
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de courgette en snij hem in plakken van 0,5 cm. Hak de olijven fijn. Fruit de sjalot en knoflook in 1 eetlepel olijfolie. Voeg de kerstomaatjes en olijven toe en laat ze kort mee bakken. Kruiden met peper en zout en van het vuur halen.

Meng er de helft van de basilicum onder. Bak het bladerdeeg 10 minuten blind op 180°. Schik daarna de courgette op de bodem en strooi er wat peper over. Verdeel er het tomatenmengsel over. Plaats de quiche 30 minuten op 180°. Laat hem afkoelen in de vorm en bestrooi hem met de rest van de basilicum. Afwerken met Parmezaanse kaas.

