

Italiaanse quiche met kip en salade caprese

Ingrediënten:

5 plakjes bladerdeeg
4 eieren
1 grote ui
250 gr Mozzarella
200 gr gerookte kipreepjes
1 eetl. Italiaanse kruiden
600 gr tomaten
2 eetl. olijfolie



Keukenspullen

Lage quiche vorm 25 cm, ingevet (of hapjespan c.q. tortilla pan)

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 gr C. Bekleed de quiche vorm met het bladerdeeg en snijd de randen bij.
2. Klop in een kom de eieren los. Snipper de ui. snijd 1 bol mozzarella in blokjes van 1x1cm. Voeg de ui, mozzarella blokjes, gerookte kip reepjes en de Italiaanse kruiden toe aan het losgeklopte ei en schep om. Verdeel het eiarmengsel over de quichevorm en bak de quiche in 35 minuten gaar in de oven. (pan)
3. Snijd ondertussen de andere mozzarella bol en de tomaten in plakken. Snijd de basilicum grof. Verdeel de tomaten en mozzarella over een lage schaal, besprenkel met olie en bestrooi met basilicum en peper.
4. Serveer de salade bij de quiche.

Eet smakelijk

