



Quiche

Bladerdeeg	6 plakken
Eieren	3 stuks
Room	125 ml
Gesnipperde ui	2 stuks
Uitgelekte tonijn	1 blik
Tomaat in stukjes	3 stuks
Rode paprika in stukjes	1 stuks
Prei in stukjes	1 stuks
Nootmuskaat	beetje

Bereiding:

Quichevorm invetten en dichtleggen met het bladerdeeg.

Meng de eieren, room, peper zout en nootmuskaat

Meng de fijngesneden groenten met de tonijn en verdeel het mengsel over het bladerdeeg. Breng op smaak met peper en zout

Giet het eimengsel erover en bak af op 200°C gedurende ongeveer

1/2 uur, kijk of het bladerdeeg mooi gekleurd is en of de inhoud is gestold.

Smakelijk Eten.