Quiche met geroosterde tomaat en geitenkaas

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Kaassaus
- 200 g Rode ui
- 400 g Cherrytomaten
- 6 Plakken Bladerdeeg
- 185 g Geitenkaas
- 100 g Zwarte Olijven
- 0.5 tl Rozemarijn
- 2 el Olijfolie

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een passende lage bakvorm in met de olie en bekleed deze met het bladerdeeg.

2. Verdeel de tomaat, ui, olijven en geitenkaas over het deeg.

3. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de rozemarijn door de saus.

4. Giet de saus over de quiche en bak deze in 40 minuten goudbruin. Serveer met een salade voor een volwaardige maaltijd. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	52.03 g
Energie	709.93 kcal
vetten	47.38 g
Eiwit	20.9 g

55 Min

3