Quiche caprese



Ingrediënten

4

- 4 pl bladerdeeg
- 2 dl room
- 3 st eieren
- 1 st tomaat
- 100 g Bresc Pesto di basilico
- 100 g Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 100 g mozzarella blokjes
- kervel

Bereidingswijze

Leg de plakken bladerdeeg met de punten op elkaar en rol deze uit. Bekleed de vorm en prik de onderkant in met een vork. Bak het bladerdeeg gedurende 15 minuten op 180 °C in de oven. Meng de room, eieren, pesto di basilico, cherry tomaatjes en mozzarella blokjes met elkaar. Schep het mengsel in een vorm en bak gedurende 45 minuten op 150 °C. Laat de quiche afkoelen en haal hem uit de vorm. Snijd de quiche en verwarm in de oven gedurende 5 minuten op 180 °C. Snijd de tomaat in kleine blokjes. Garneer met de blokjes tomaatje en een takje kervel.

Gebruikte bresc producten



Bresc Pesto van basilicum 1000g



Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie 1100g