Quiche met kerstomaatjes



Ingrediënten

- 3 kg kerstomaatjes
- olijfolie
- 500 g geraspte parmezaan
- 20 eieren
- 2,5 liter Alpro soya Cuisine 'for professionals'
- basilicumblaadjes
- 10 vellen bladerdeeg
- peper en zout

Methode

1. 1. Besprenkel de tomaatjes in een ovenschaal met olijfolie, kruid met peper en zout en zet 25 minuten in de oven (200°). Bak het bladerdeeg blind gedurende 20 minuten.
2. 2. Klop de eieren los. Voeg geleidelijk de Alpro soya Cuisine ‘For Professionals’ toe, roer er de basilicum door en breng op smaak met zout en peper.
3. 3. Verdeel de helft van de kaas over het deeg uit de oven, gevolgd door de tomaatjes. Giet er de roommengeling over en bestrooi met de rest van de kaas.
4. 4. Laat 20-25 minuten bakken, tot de quiche goudbruin en stevig is. Smakelijk!

Dit recept is van ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be