

Quiche met **Tonijn en groene peper**



6 mensen

10 min voorbereiding

30 min koken

De ingrediënten

- 2 blikjes van 160g** la belle-iloise Tonijn in olijfolie en groene peper
- 3 theelepels** la belle-iloise zeewier en citroen Mosterd
- 1** kruimeldeeg
- 4** eieren
- 200 ml** vloeibare room
- 100g** geraspte gruyère
- 8** cherrytomaten
- 1** rode ui

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 180 °C
- 2- Klop de eieren los met een vork. Voeg de crème fraîche, een snufje zout en peper toe en meng alles met een garde
- 3- Laat de tonijn uitlekken en prak deze met een vork op een bord. Schil en snipper de ui. Halveer de cherrytomaatjes
- 4- Rol het kruimeldeeg uit in een taartvorm. Bestrijk de bodem van de taart met mosterd
- 5- Voeg de tonijn, ui, tomaten en geklopte eieren toe en bestrooi met geraspte kaas
- 6- 30 minuten bakken, eet smakelijk!