

Quiche van tomaat met mozzarella en Parmezaanse kaas

Recept voor 45 stuks

Ingrediënten

45 quiche bakjes
4 teentje knoflook
600 gr tomaat
20 blaadjes basilicum
300 gr mozzarella
6 eieren
3 dl room
8 eetlepels geraspte kaas
Peper uit de molen

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 170c.
- Snij de knoflook in kleine stukjes.
- Snij de tomaat in kleine blokjes.
- Snij de mozzarella in kleine blokjes.
- Pluk de basilicum blaadjes en snij deze in reepjes.
- Meng in een kom de knoflook, tomatenblokjes, basilicum, mozzarella, eieren, room, geraspte kaas en de peper goed door elkaar.
- Verdeel dit over de quiche bakjes en bak deze dan op 170c in 15 minuten goudbruin.