

# Tomaten- en broccoliquiche

## Ingrediënten

- 1 rol pate brisée
- 6 tomaten
- 250 gram broccoli
- 20 centiliter slagroom
- 150 gram gemalen kaas
- 5 eieren
- 1 eetlepel mosterd
- nootmuskaat
- zout
- peper

## Werkwijze

1. Was de tomaten, verwijder het stronkje, snijd ze in vieren en haal de pitjes eruit. Strooi er zout over en laat ze uitlekken in een vergiet.
2. Snijd de broccoli in kleine stronkjes en leg ze twee minuten in kokend gezouten water. Laat ze goed uitlekken.
3. Verwarm de oven voor op stand 5.
4. Sla drie eieren los met de gemalen kaas. Voeg zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe.
5. Bedek een taartvorm met het deeg. Prik er met een vork gaatjes in. Besmeer de bodem met de mosterd. Leg de tomaten en de broccoli erin en giet de eiermassa eroverheen.

6. Zet de vorm in de oven.
7. Kook twee eieren hard. Pel ze en snijd ze in mooie partjes en garneer de taart ermee.