

## Uien quiche met geitenkaas

### Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie  
5 rode uien in ringen  
1 theelepel gedroogde tijm  
150 gram belegen geitenkaas  
1 rol vers bladerdeeg  
175 gram gemengde olijven zonder pit



### Vorbereiden

Verhit in een hapjespan de olie en fruit de uien ca. 5 minuten op halfhoog vuur. Voeg de tijm toe en breng op smaak met versgemalen peper. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en stoof de uien in 15 minuten zacht. Schep af en toe om. Rasp intussen de kaas.

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het bladerdeeg uit op de met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi met de helft van de geraspte kaas. Verdeel de uien erover maar laat een rand van 1 cm vrij. Vouw de rand terug over de ui. Verdeel de olijven over de uien en strooi de rest van de geraspte kaas erover. Bak de taart in 20 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg goudgeel en knapperig is. Neem uit de oven en verdeel in 4 stukken.

(Recept van Celine The, uit de Jumbo magazine)

 Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
k o o k w e r e l d tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)