

Hartige taart-quiche

Ingrediënten:

- 1 kant en klaar deeg, filo/bladerdeeg/hartige taart deeg op rol of plakjes, naar keuze.

vulling:

- 2 150gr ham in plakjes.
- 3 Zuien in ringen.
- 4 150 gram ontbijtspek.
- 5 pijnboompitten.
- 6 peterselie om mee te garneren.
- 7 50gr gerapte gruyère of zwitserse kaas.

Bereiden:

- 1 rol het deeg uit in een mooie vorm of bakblik.
- 2 plakjes spek en ham erop.
- 3 uiringen en pijnboompitten erop.
- 4 In de oven voor 45 min. op 200c.