



ingrediënten (4 personen)

- 6 eieren
- 1 dl. Tomato Frito (Heinz)
- 150 gram geraspte belegen kaas
- 3 eetlepels gesnipperde peterselie
- zout, versgemalen peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels paneermeel
- 16-20 knoflook olijven

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180C. Klop de eieren los met de gezeefde tomaten en meng er 100 gram van de kaas en de peterselie door. Voeg naar smaak zout en peper toe. Vet een taartvorm (ca. 24 cm) in met de olie en strooi het paneermeel erover. Schud de vorm heen en weer om het paneermeel gelijkmatig te verdelen. Schud het overtollige meel eruit. Schenk het eimengsel in de vorm en strooi de rest van de kaas erover. Bak de taart/vlaai in het midden van de oven in ca. 40 minuten goudbruin en gaar. Laat de taart - vlaai in de vorm afkoelen en bewaar hem tot gebruik afgedekt in de koelkast. Snijd de taart/vlaai in 16-20 stukjes. Leg op elk stukje een gevulde olijf en steek die vast met een houten cocktailprikkertje.