

Quiche Lorraine



Bereiden in: Taartvorm



Voorbereiding: 0 min.



Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Voor de bodem:
- 250 g bloem
- 125 g koude boter, in blokjes
- 1 ei
- 1 snufje zout
- 3-4 eetlepels koud water
- Voor de vulling:
- 200 g spekjes
- 1 grote ui, fijngehakt
- 3 eieren
- 200 ml slagroom
- 100 ml melk
- 150 g geraspte kaas (bijvoorbeeld Gruyère of Emmental)
- Zout en peper naar smaak
- Een snufje nootmuskaat (optioneel)
- Verse peterselie of bieslook voor garnering (optioneel)

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Quiche Lorraine

Bereiding

- 1 De bodem maken:
 - Meng de bloem en het zout in een kom. Voeg de koude boter toe en wrijf deze met je vingers door de bloem tot het mengsel op broodkruim lijkt.
 - Voeg het ei en het koude water toe en kneed het snel tot een soepel deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het minstens 30 minuten in de koelkast rusten.
- 2 De vulling bereiden:
 - Bak de spekjes in een pan tot ze knapperig zijn. Voeg de ui toe en bak deze tot hij glazig is. Laat het mengsel iets afkoelen.
 - Klop in een grote kom de eieren, slagroom en melk door elkaar. Voeg de geraspte kaas toe en breng op smaak met zout, peper en eventueel nootmuskaat.
- 3 Quiche samenstellen:
 - Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hete lucht).
 - Rol het deeg uit op een met bloem bestoven oppervlak en bekleed een quichevorm (ongeveer 24 cm) met het deeg. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
 - Verdeel het spek- en ui mengsel gelijkmatig over de bodem en giet het eimengsel eroverheen.
- 4 Bakken:
 - Bak de quiche in de voorverwarnde oven gedurende 35-40 minuten, of tot de bovenkant goudbruin en stevig is.
 - Laat de quiche iets afkoelen voordat je hem aansnijdt. Garneer eventueel met verse kruiden.

Serveren

Geniet van je Quiche Lorraine warm of op kamertemperatuur, perfect voor een lunch of als onderdeel van een diner!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten