

Quiche lorraine

Benodigdheden:

½ pak Deeg voor Hartige Taart

½ el boter

250 g ontbijtspek of bacon

200 g geraspte gruyère

2 el paneermeel

4 eieren

2 dl slagroom of koffieroom

peper, zout

Keukengerei Taartvorm of springvorm Ø 26 cm

Bereidingstijd Baktijd: 40-45 minuten

Oventemperatuur Elektrische oven: 200°C, Heteluchtoven: 180°C

Bereidingswijze:

Haal 5 bevroren deeglapjes met een mes van elkaar. Leg de plakjes die niet worden gebruikt, goed verpakt, terug in de diepvries. Ontdooi de plakjes deeg in 5-10 minuten en verwijder de folie.

Bekleed de bodem en de rand van de ingevette vorm met de deeglapjes.

Verwarm de oven voor.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de plakjes spek of bacon zachtjes knapperig en bruin.

Laat het spek iets uitlekken op keukenpapier.

Meng de helft van de gruyère met het paneermeel.

Klop de eieren los met slagroom, peper, zout en de rest van de geraspte kaas.

Strooi het kaas-paneermeelmengsel over de bodem.

Verdeel daarover de plakjes spek.

Schenk dan het kaas-roommengsel erover.

Bak de quiche iets onder het midden van de oven goudbruin en gaar.

Wijnadvies: Muscat Cuvée Particuliere 2009 Bott freres, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort