

Quiche lorraine

Warme voorgerechten

Aantal personen: 8

Ingrediënten; 150 gram Deeg voor een Quiche 110 gram Boter 80 gram Mager rookspek, julienne 200 gram Ui, juliënne 100 gram Gruyere, geraspt * Peterselie, gehakt 2½ dl Slagroom, lobbig 2 Eidooiers 5 gram Aardappelzetmeel, droog * Witte peper	Materialen; Krabbertje Deegrol Taartvorm van 24 cm doorsnede Bekken Garde Koekenpan Officemes Aluminiumfolie
Werkwijze; 1. Bak de plakjes rookspek in de boter. – Voeg halverwege de ui toe. 2. Fruit de ui verder aan en schep het samen met het spek uit. – Laat het vet uitlekken. 3. Rol het deeg uit tot een dikte van 4 mm. – Bekleed de taartvorm gelijkmatig met het deeg. 4. Prik met de vork gaatjes in het deeg. – Bedek het deeg met aluminiumfolie en druk dit stevig aan. 5. Bak de taartbodem 8 minuten in een oven van 140°C. – Verwijder de folie en bak nog 4 min. na. 6. Meng de Gruyere, de ui, de peterselie en het spek door elkaar. – Strooi dit over de taartbodem. 7. Meng de room met de eidooiers, de peper en het aardappelzetmeel. 8. Giet het eimengsel over de kaas, de spek en de uien. 9. Bak de taart af in een oven van 170°C. – Baktijd ± 40 min.	Aanvullingen; Dit heet blind bakken. Het deeg wordt krokant.

Bron: