

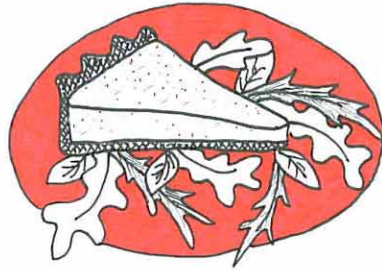
Quiche lorraine (4 personen)

Bereiden : 15 minuten

In de oven : 15 + 30 minuten

Nodig

- 5 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 125 g spekreepjes
- 5 eieren
- 250 ml slagroom (of 1 flesje koffieroom)
- versgemalen peper
- wat boter + bloem (in vetten vorm)



Doen:

Oven voorverwarmen op 200 °C
 Spreid de plakjes bladerdeeg uit op het aanrecht om te ontdooien.
 Bak de spekreepjes zachtjes uit in een koekenpan.
 Klop in een grote kom de eieren los met de slagroom.
 Vet een (spring)vorm van Ø 24 cm goed in met boter en bestrooi met bloem. Plak de bladerdeegplakjes aan elkaar tot één lap en doe over in de vorm. Nu wat passen & meten, knippen & plakken. Snij de randen recht bij.



Tip!



Zet 15 minuten in de oven met een bakvulling om voor te bakken (zie 1)
 Haal de vorm weer uit de oven, verwijder bakpapier en bakvulling. Meng de spekjes (plus bakvet!) met het eimengsel en giet dit voorzichtig in de vorm.
 Zet terug in de oven en laat in 30 minuten gaar worden en rijzen.
 Met de punt van een scherp mes kun je testen of de vulling stevig is en niet meer vloeibaar. Zet 'm anders nog even 5 minuten terug.

Serveren: met een frisse groene salade!

?! Quiche met knapperige bodem ?!

- 1 met stip! blind bakken = voorbakken met bakvulling
- 2 wat paneermeel over de bladerdeegbodem strooien
- 3 paar blaadjes gelatine (niet voorweken!) op de bodem leggen

