

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak quichedeeg 1 bosje  
lente-uitjes 250 gram spekblokjes  
4 eieren 200 cc (ml) creme  
fraiche 100 gram geraspte kaas  
zout, peper, nootmuskaat  
quichevorm van ca. 24 cm  
doorsnede

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Quiche Lorraine van Rudolph

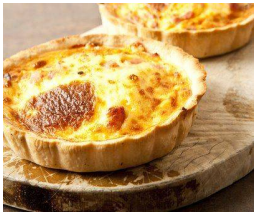
Lees meer: [de quiche top 10](#)

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220 graden celsius. Bekleed een ingevette quichevorm met het deeg en prik het in met een vork. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in ringetjes. Bak de spekblokjes in een Koekenpan aan. Klop in een kom de eieren los met de creme fraiche en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Verdeel het spek over het deeg. Bestrooi het met kaas en lente-uitjes. Schenk het eimengsel erover. Bak de quiche in ca. 25 minuten gaar en goudbruin middenin de voorverwarmde oven.

### Serveertips

Bron: Life & Cooking



slecht/complex

