

Ingrediënten voor 8 personen

250 gram (zelfrijzende)bloem - 1
ei - 125 gram gesmolten boter -
1/2 glas water - 150 gram
gruyere - 150 gram mager spek -
150 gram bacon - 4 eierdooiers -
40 cl room (voor de lijners
eventueel gecondenseerde
melk)- 2 uien - peterselie -
bieslook - 1/2 glas melk

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Quiche Lorraine

Quiche Lorraine met groene kruiden. Heerlijk zacht, smeug en veel beter verteerbaar!

Hulpmiddelen

Bakvorm - deegrol

Vorbereiding

Oven voorverwarmen tot 250 graden. deeg maken: bloem en boter en water samen mengen en goed kneden. circa 1/2 uur laten rusten en rijzen.

Bereidingswijze

Spel en bacon licht voorbakken - gesnipperde ui aanstoven - eierdooiers, room, melk, fijn gehakte peterselie, snippers bieslook, aangestookte ui, spek, bacon en gruyere samen heel goed opkloppen en dan 30 gram bloem bij het mensel voegen. Deeg uitrollen - in een (bij voorkeur zwarte) bakplaat (taartvorm)leggen en inprikken - ingrediënten op het deeg gieten - circa 20 minuten bakken op 250 ? C.

Serveertips

Een frisse, fruitige witte wijn of een frisse Triple (Westmalle, Corsendonk of absoluut goed een Hoegaarden Grand Cru).