

Ingrediënten voor 4 personen

400 g prei 1 el zonnebloemolie
150 g spekreepjes 1 ui,
gesnipperd 1 knoflookteen, fijn
gesneden 1 tl gerookte
paprikapoeder versgemalen
peper en zout 4 eieren 250 ml
slagroom 1 rol vers hartige
taartdeeg 200 g geraspte kaas

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Frans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Quiche lorraine met spek en ei

Deze traditionele hartige taart mag niet ontbreken in je receptenboek. Schenk er een heerlijke Viognier bij van Barton & Guestier om je gerecht helemaal af te maken.

Hulpmiddelen

Taartvorm

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Bak ondertussen de prei met de spekreepjes, de ui en de knoflook in een koekenpan.
3. Meng de paprikapoeder met versgemalen peper en zout met de slagroom en de 4 eieren in een mengkom.
5. Vet de taartvorm in en leg hier het hartige taartdeeg overheen.
6. Verdeel het preimengsel over de bodem van het hartige taart deeg.
7. Doe een handje van de geraspte kaas bij het slagroom, ei mengsel en giet dit over het preimengsel.
8. Verdeel de rest van de geraspte kaas over het mengsel.
9. Bak de quiche in ongeveer 45 min gaar.