

### Ingrediënten voor 6 personen

1 pak bladerdeeg\*1 el  
paneermeel\*2 middelgrote  
uien\*250 gram rauwe  
ham\*olijfolie\*250 gram jonge  
belegen kaas\*1 beker zure  
room(1.5 dl)\*4 eieren\*1 theelepel  
paprikapoeder\*zout\*3 el gehakte  
peterselie

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Quiche lorraine

Warme hartige taart.

### Hulpmiddelen

Springvorm,oven

### Vorbereiding

Het deeg wat uitrollen en de bodem van een met koud water omgespoelde springvorm(26 a 28 cm doorsnede) ermee bekleden en een rand van ca 2.5 cm omhoog drukken. De deegbodem met een vork enkele malen inprikken en bestrooien met paneermeel.

### Bereidingswijze

De uien met de ham kleinsnijden en in hete olie glazig smoren. De eieren loskloppen en vermengen met de zure room,de in blokjes gesneden kaas,het uien-ham mengsel,paprikapoeder en de peterselie.Zo nodig op smaak brengen met zout. De massa in de bodem gieten en de quiche in een voorverwarmde oven van 225°C gaar en goudbruin bakken in ca 40 min.

### Serveertips

Iets laten afkoelen maar nog warm serveren