



Hoofdgerechten

Quiche lorraine

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
150 gram spekblokjes (SPAR)
1 stengel prei (in ringen)
1 eetlepel peterselie (gehakt)
200 milliliters room
150 gram kaas (geraspt)
1 ui (fijngesneden)
4 eieren
boter
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de spekblokjes krokant in een droge koekenpan. Fruit de ui met de prei in wat boter.

Klop de eieren met de room los. Voeg de kaas toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Leg het bladerdeeg in een met bakpapier beklede taartvorm en prik er met een vork gaatjes in. Verdeel er de spekblokjes en de groenten over. Giet er het eiermengsel over. Zet de quiche 30 à 40 minuten in de oven. Bestrooi voor het serveren met de peterselie. Serveer met een groene sla.

Keukenbenodigdheden

Oven
Taartvorm

