

QUICHES LORRAINE CO



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- De basis - 1 deegbodem van kruimeldeeg - 250 ml crème fraîche - zout, peper - De vulling - 100 g rookspekblokjes - nootmuskaat - - 2 eieren + 2 dooiers - - 100 g geraspte emmentaler

1. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).
2. De lege deegbodem (waar u met een vork in geprikt heeft) 10 minuten voorbakken.
3. In de blender de eieren, de melk, de crème fraîche, zout en peper 20 seconden mengen op snelheid 3.
4. De spekblokjes in een hete koekenpan snel uitbakken. Voeg spekblokjes, emmentaler en nootmuskaat toe aan het mengsel in de kom van de blender. Meng 5 à 10 seconden op snelheid 0.5.
5. Schenk deze bereiding in de deegbodem en zet 25 minuten in de oven. De bovenkant moet lichtbruin zijn.
6. Laat de quiche 5 minuten in de uitgeschakelde oven staan en serveer hem dan meteen.

Tip van de chef :

Varianten voor de vulling:• Bladspinazie, blauwe kaas en walnoten• Reblochon, rauwe ham, ui• Verse geitenkaas of feta, courgette, munt, pijnboompitten, knoflook• Gegrilde paprika en aubergines, chorizo, kurkuma• Kip, ui, champignons, kerrie• Zalm, dille

