



Quiche Lorraine

De klassieke hartige taart uit Lotharingen met gerookt spek en een romige eiervulling. Heerlijk lauw of koud geserveerd, ideaal met een frisse groene salade erbij.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	6	Voorgerecht

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg of kruimeldeeg
- 200 gr gerookt spek in blokjes
- 4 eieren
- 200 ml room
- 100 ml melk
- 100 gr geraspte gruyère
- nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C hetelucht of 190°C boven- en onderwarmte.
2. Vet een taartvorm van 26 cm in met boter. Bekleed de vorm met het kruimeldeeg en druk het goed aan tegen de randen. Prik de bodem enkele keren in met een vork.
3. Bekleed de deegbodem met bakpapier en vul op met droogbonen of blinde-bakvulling. Bak de bodem 10 minuten blind in het midden van de oven. Verwijder het bakpapier met de vulling en bak nog 5 minuten verder tot de bodem droog aanvoelt.
4. Bak ondertussen het spek in een droge koekenpan op middelhoog vuur enkele minuten aan tot het lichtbruin is. Laat uitlekken op keukenpapier.
5. Klop in een kom de eieren los met de room en de melk. Kruid het mengsel met peper, zout en een snuifje nootmuskaat.
6. Verdeel het uitgebakken spek gelijkmatig over de deegbodem. Strooi de helft van de gruyère erover en giet daarna het eiermengsel erover. Verdeel de resterende kaas erover.
7. Bak de quiche 30 tot 35 minuten in het midden van de oven tot de vulling volledig gestold en goudbruin is. Controleer of de vulling niet meer beweegt wanneer je de vorm licht schudt.
8. Laat de quiche minstens 10 minuten rusten voor je hem aansnijdt.

Tip

Gebruik bij voorkeur kruimeldeeg in plaats van bladerdeeg: het houdt beter stand onder de natte vulling en geeft een krokantere bodem. Blindbakken is essentieel om een soggy bodem te vermijden.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette of enkele kerstomaten.

Dranktip

Een droge witte wijn uit de Elzas, zoals een Pinot Blanc of een Pinot Gris, past uitstekend bij de romige vulling.