



Quiche lorraine

met bladerdeeg en frisse salade



30-40min



2 personen

Quiche Lorraine is een klassieker uit de Franse keuken. Gevuld met fijn spek, crème fraîche en hartige kaas en gebakken in bladerdeeg is hij niet alleen snel te bereiden, maar ook gewoon onweerstaanbaar. Geserveerd met een lekkere steensalade. Smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 pakje spekblokjes
- 1 kuipje crème fraîche³
- 100g jonge geraspte kaas³
- 1 rol bladerdeeg²
- 10g verse bieslook
- 50g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei¹
- 150ml melk³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1282kcal, vet 96.2g, koolhydraten 67.0g, eiwit 36.5g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes.



2. Spek bakken

Verhit een middelgrote droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes** 1-2min. Voeg de **ui** toe en bak 1-2min mee. Neem de pan van het vuur en laat de **spek en ui** wat afkoelen.



3. Quichevulling maken

Klop de **crème fraîche** los in een kom met 150ml melk en 1 ei. Voeg de **spek en ui** en de **geraspte kaas** toe en meng goed. Kruid met een flinke snuf peper en zout. Let op dat je niet teveel zout gebruikt; de **spek** en **kaas** zijn al zout van zichzelf.



4. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** met papier en rek een beetje op met je vingers of maak het iets dunner met een deegroller. Verplaats het **deeg** met het papier naar onderen voorzichtig naar een middelgrote ovenschaal of een taartvorm, met een rand van max. 4cm hoog. Vorm van het **deeg** een 2-3cm hoge rand met je vingers. Prik met een vork overal gaatjes in de bodem en verdeel de **vulling** over het **deeg**.



5. Quiche bakken

Bak de **quiche** in ca. 25min goudbruin in de oven.



6. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en ½el water. Snijd de **bieslook** in dunne rolletjes. Proef en breng op smaak met peper en zout. Meng de **veldsla** en de **helft van de bieslook** kort voor het serveren met de **dressing**. Garneer de **quiche** met de **resterende bieslook**. Snijd in stukken, verdeel over de borden en serveer met de **salade** erbij.