



Quiche Lorraine

met gesmoorde uien plus salade



30-40min



2 personen

Tijd voor een knapperige quiche met hartig spek, gesmoorde uien en zachte, gesmolten Goudse kaas. Vroeger werd deze zachte kaas in dorpen rondom de Zuid-Hollandse plaats Gouda geproduceerd en daarna naar Gouda vervoerd, zodat het ook echt Goudse kaas mocht heten. Net als de Parmaham in Parma! De kaasmarkt die je sinds 1395 in Gouda vindt, herinnert daar nog altijd aan.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol quichedeeg ¹
- 2 eieren ³
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 5g verse rozemarijn
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 prei
- 1x spekjes
- 2 uien
- 1 krop ijsbergsla
- 1 zakje pompoenpitten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker
- azijn

Kookgerei

- ronde quichevorm
- oven
- bakpapier
- grote koekenpan
- blindbakgewicht (rijst of bonen)

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

Kooktip

De voedingswaarden zijn berekend op basis van 3 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 914kcal, vet 65.0g, koolhydraten 58.3g, eiwit 24.4g



1. Deeg blindbakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Rol het **quichedeeg** met aanklevend papier uit over een ca. 23cm grote quichevorm en druk het **deeg** in de vorm aan. Snijd de **quicherand** netjes bij en prik het **deeg** in met een vork. Dek het **deeg** af met bakpapier en verdeel de blindbakvulling er gelijkmatig over (droge rijstkorrels of bonen werken prima). Bak het **deeg** 10-15min voor.



2. Vulling maken

Kluts de **eieren** los en roer er de **crème fraîche** door. Pluk de **rozemarijnnaaldjes**, hak ze fijn en roer ze met de **kaas** door het **eimengsel**. Breng de **quichevulling** op smaak met peper en zout.



3. Prei snijden

Snijd de **prei** in dunne ringen. Roer de **prei** en de **spekjes** door de **vulling**.



4. Quiche vullen

Haal de quichevorm uit de oven en verwijder het bakpapier met de blindbakvulling (je kunt de blindbakvulling opnieuw gebruiken). Schenk de **vulling** in de **quiche** en spreid uit. Bak de **quiche** 20-30min in het midden van de oven tot de **vulling** gestold en goudbruin is. Neem de **quiche** uit de oven en laat ten minste 5min afkoelen.



5. Ui bakken

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op matig vuur en fruit de **ui** met een snuf zout 6-7min. Voeg dan 1/2-1tl suiker toe en bak nog 1min tot de **ui** gekarameliseerd is.



6. Salade maken

Verwijder de stronk en snijd de **helft van de sla** in dunne reepjes. Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **sla** kort voor het serveren met de **dressing** en de **pompoenpitten**. Serveer de **quiche** met de **ui** bovenop en de **salade** ernaast. De porties zijn royaal, dus bewaar evt. een stukje **quiche** als lunch.