



Quiche Lorraine

met gesmoorde uien en babyromana



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
- 1 zakje geraspte jong belegen en oude kaas ⁷
- 5g verse rozemarijn
- 1x spekplakjes
- 2 uien
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

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 944kcal, vet 71.0g, koolhydraten 48.5g, eiwit 26.2g



1. Deeg blindbakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Rol het **quichedeeg** met aanklevend papier uit over een ca. 24cm 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** 6-8min voor.



4. Quiche vullen

Verwijder het bakpapier met de blindbakvulling (je kunt de blindbakvulling opnieuw gebruiken). Schenk de **vulling** in de **quiche** en spreid uit. Bak de **quiche** 15-20min 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.



2. Vulling maken

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



5. Ui bakken

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



3. Spek snijden

Snijd het **spek** in reepjes en roer door de **vulling**.



6. Salade maken

Verwijder de stronkjes en snijd 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**. Serveer de **quiche** met de **ui** bovenop en de **salade** ernaast. De porties zijn royaal, dus bewaar evt. een stukje **quiche** als lunch.