

Hartige taart / Quiche Lorraine



De boodschappen

- 150 gram spekreepjes
- 250 gram bloem
- mespunt zout
- 150 gram koude boter blokjes
- 6 vrije uitloop eieren
- 250 gram crème fraiche (125 gr)
- 200 gram Gruyere, geschaafd
- zeezout&versgemalen zwarte peper

Een overbekend traditioneel Frans recept is de quiche Lorraine. Recepten zijn niet voor niets een traditie geworden in binnen- en buitenland, het betekent dat ze overal graag gegeten worden.

Wij maken haar (of hem) vandaag met spek en kaas maar ter variatie kun je hem extra vullen met ui, tomaat, spinazie, broccoli of prei.

Zo maak je deze heerlijke quiche

Zeef bloem en zout in een grote kom en wrijf de boterblokjes in het meel.

Kneed deeg het met 30 ml water glad en rol het deeg in een bal en trek er plastic folie over.

Zet het deeg opzij en laat het een paar uur rusten.

Vet alvast een ronde bakvorm van +/- 25 cm in.

Breek de eieren in een grote kom, doe de crème fraiche erbij.

Mix de eieren en de crème fraiche luchtig.

Bak de spekblokjes knapperig en laat ze uitlekken op keukenrol.

Rol het deeg uit op bakpapier. Keer het papier om boven de vorm.

Druk het deeg aan, verdeel het spek erover en giet het eimengsel over de spekblokjes.

Breng de quiche op smaak met zeezout en zwarte peper voordat hij in de oven gaat.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Bak de quiche in het midden van de oven voor in 20 minuten.

Draai de oven omlaag naar 180°C en strooi de kaas op de quiche.

Neem de quiche na +/- 25 minuten uit de oven en laat hem iets afkoelen.

Snij de quiche Lorraine in punten en geef er een simpele salade bij.

Hartige taart / Quiche Lorraine



Shoppinglist

- 150 grams cubed bacon
- 250 grams flour
- dash of salt
- 150 gram cold butter cubes
- 6 free range eggs
- 250 g creme fraiche
- 200 grams Gruyere flakes
- sea salt&fresly ground black pepper

A well known traditional French recipe is the quiche Lorraine. Recipes don't become a tradition at home and abroad if they are not really tasty, it means they are gladly eaten everywhere.

We make it today with bacon and cheese but you can give it an extra fill with onion, tomato, spinach, broccoli or leeks, if you like a change.

Here's how you make this lovely quiche

Sieve flour and salt in a bog bowl and rub the butter cubes into the flour.

Knead the dough smooth with 30 ml water, roll it in the shape of a ball and cover it with cling film.

Set the dough aside and let it rest a couple of hours.

Butter a baking form of approximately 25 cm.

Break the eggs in a big bowl and add the creme fraiche, mix the eggs and creme fraiche fluffy.

Fry the bacon cubes until they're crispy, let the bacon leak out on kitchen towel.

Preheat the oven to 220°C.

Roll out the dough on parchment paper and turn the paper above the baking form, pull it off.

Press the dough into the form and spread the bacon on it, pour the egg mixture in the form.

Season the quiche with sea salt and black pepper before you place it into the oven.

Pre-bake the quiche for approximately 20 minutes in the middle of the oven.

Turn down the oven to 180°C and sprinkle cheese on the quiche, slide it back in the oven.

Take the quiche from the oven after 25 minutes, let it cool slightly.

Cut the quiche Lorraine in triangles and serve it with a simple salad.

Hartige taart / Quiche Lorraine