

QUICHE LORRAINE

INGREDIËNTEN

(Voor 4 personen)

- 1 brokkeldeeg
- ½ l room
- ½ l melk
- 3 eieren
- boter
- Peper en zout

Voor de vulling:

- 3 stengels prei
- 1/2 ui
- 200 gr gekookte ham*
- 200 gr gemalen Gruyèrekaas*

** Te verkrijgen bij Kaas&Co*

BEREIDINGSWIJZE

1. De brokkeldeeg uitrollen, in bakvorm leggen en wat afbakken in voorverwarmde oven op 150 graden - 5 minuutjes tot hij lichtjes bruin ziet.
2. Voor de vulling hebben we de stengels prei in blokjes gesneden van 1cm en aangestoofd in de boter tot ze beetbaar zijn. Die onderaan in de quiche-bodem leggen, een halve ui in ringen er op en vervolgens de gekookte ham in blokjes erboven op. Kruiden met peper en zout en bestrooien met de gemalen gruyère.
3. We maken een eiermengeling van 3 volledige eieren met de melk en de room. In blender goed loskloppen en op de vulling gieten.
4. Afbakken in voorverwarmde oven op 180 graden in warme lucht gedurende 35 à 45 minuten.

