

## Ingrediënten en Recept

### Quiche lorraine

Een lekker (maar zwaar) voorgerechtje. Is heerlijk met een klein slaatje.

#### Ingrediënten :

- 1 rol bladerdeeg
- 200 g gerookt spek
- 2 dl room
- 2 dl melk
- peper
- zout
- paprika
- 3 eieren
- 100 g gruyere kaas

#### Bereiding :

Leg de bladerdeeg in een taartvorm en besmeer de randen met geklutst ei. Een tip om de randen mooi egaal te krijgen is erover te rollen met een deegroller. Zo kan je makkelijk de overtollige deeg wegnemen. Leg de stukjes gesneden spek op de bodem. Voeg de room, melk en de eieren samen en klop goed. Kruid nu met zout en peper en giet het mengsel over het spek. Bestrooi met kaas en bak ongeveer 30 minuten in een oven op 225C. Je weet dat het klaar is het niet meer vloeibaar aanvoelt als je er in prikt.

#### Bron



<http://www.omasrecepten.com/recepten/Eigerechten/Quiche%20lorraine.html>  
02/04/2011

#### Info

Ervaring : minder lang bakken  
Smaak : +/-