

Quiche Lorraine met rode ui en champignons



Gerechten: Bijgerecht, Hoofdgerecht, Snack, Voorgerechten

Categorieën: Ei, Groente, Taart, Varkensvlees

Ingrediënten

Voor het deeg:

250 gram bloem

0,5 theelepel zout

1 ei

125 gram boter

30 gram ijskoud water

Paneermeel

Gerookte spekblokjes

rode ui

champignons

boter

eieren

zout, cayennepeper en nootmuskaat

room

Geraspte kaas

Bereiding

Het deeg maken:

Koude boter in blokjes snijden en met de andere ingrediënten van het deeg mengen en kneden.

Het deeg inpakken in plasticfolie en 40 minuten laten rusten in de koelkast.

De vulling:

Uien in dunne halve ringen snijden.

Champignons in plakjes snijden. Spekblokjes, uien en champignons bakken in hete boter en laten afkoelen.

Eieren losroeren met room en kruiden met een beetje zout (let er op de gerookte spekblokjes en kaas hebben al een zoute smaak), cayennepeper en nootmuskaat.

Oven verwarmen op 200 graden.

Deeg uitrollen tot 0,5 cm dikte en op maat maken van de quiche- of taartvoorm.

De vormen bekleden met ingevet bakpapier en daarop het deeg schikken en vast drukken.

Prik de deegbodem in met een vork en bestrooi lichtjes met paneermeel.

Verdeel de vulling over de taartvorm(en).

Bestrooi met geraspte kaas en doe daarover heen het ei-roommengsel.

Plaats in de hete oven voor 30 minuten.

Foto's



QUICHE LORRAINE MET RODE UI
EN CHAMPIGNONS

