



Quiche Lorraine

De klassieke hartige taart uit de Elzas met spek en een romige eiervulling. Heerlijk lauw of koud, met een frisse salade erbij.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg of kruimeldeeg
- 200 gr gerookt spek in blokjes
- 4 eieren
- 200 ml room
- 100 ml melk
- 100 gr geraspte gruyère
- nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een ingevette taartvorm met het deeg en prik de bodem in met een vork.
2. Bak het spek enkele minuten uit in een droge pan tot het lichtbruin is, laat uitlekken op keukenpapier.
3. Klop de eieren los met de room en de melk, kruid met peper, zout en een snuifje nootmuskaat.
4. Verdeel het spek en de helft van de kaas over de bodem, giet het eiermengsel erover en strooi de rest van de kaas erop.
5. Bak de quiche 35 minuten in het midden van de oven tot de vulling gestold en goudbruin is. Laat 10 minuten rusten voor je aansnijdt.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)