

Quiche Lorainne á l' Ancienne(hachette)

Recept voor 4 personen.

Vorbereiding 10 minuten

Baktijd 35 minuten.

Nodig:

10 gr. boter voor de vorm
250 gr bladerdeeg
200 gr. spekjes
150 gr geraspte goede gruyèrekaas
200 gr dikke crème fraîche
10 cl melk
Zout,
Peper



Bereiding:

1. Rasp de goede gruyèrekaas en zet apart.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C
3. Beboter de taartvorm en bedek met bladerdeeg.
4. Prik er gaatjes in met een vork.
5. En bedek met flinke laag kaas.
6. Bak de spekjes droog in een koekenpan tot ze goud zijn.
7. Doe die ook in de taartvorm
8. Mix in een een kom met een mixer mix de crème fraîche ,3 eieren, melk, peper en zout.
9. Schenk dit mengsel in de vorm bij de kaas en spek en bak onder in de oven 30/40 minuten tot mooi gekleurd.

Ik draai de vorm halverwege een halve slag zodat die gelijkmatig rijst. Een half uur na het bakken laat ik de taart op een rooster afkoelen om de bodem knapperig te houden. Eenmaal afgekoeld kan de taart eventueel weer terug in de vorm .

Geniet ervan,

Mieke Rekkers