

CRAZY TROPEZ ROSÉ

QUICHE LORAINNE (45 MIN)



INGREDIENTEN

4 personen

1 rol bladerdeeg (kant-en-klaar)

200 gr spekblokjes

4 eieren

200ml room

Nootmuskaat

Zout

1 prei

200 gr gruyère geraspt

1 ui

Boter

Peper

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C. Ontrol het bladerdeeg en bekleed er een bakvorm mee. Prik er met een vork enkele gaatjes in.

Pel en snipper de ui fijn. Spoel de prei en snij in reepjes. Verhit boter in de pan en fruit de ui en de prei. Laat afkoelen.

Bak de spekblokjes goudbruin in een pan zonder vetstof. Laat uitlekken op keukenpapier.

Kluts de eieren met de room. Voeg de kaas toe en breng op smaak met een snuifje nootmuskaat, peper en zout.

Verdeel de spekblokjes en de groenten over de bodem. Schenk de eitjes erover en schuif de quiche 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven tot de bodem mooi lichtbruin is en de vulling gestold is. Laat afkoelen op een rooster en ontvorm.