

## Ingrediënten

7 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)  
1 tl. (theelepels) Bloem  
4 Stuk(s) Ei  
250 g (gram) Geraspte kaas  
250 ml Room  
100 g (gram) Ontbijtspek

## Keukenspullen

Mixer met gardes  
Springvorm Ø26 cm

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Ontdooi **Koopmans Bladerdeeg (7 plakjes)** volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Bekleed de vorm met bladerdeeg en prik met een vork gaatjes in de bodem. Bestrooi de bladerdeegbodem met wat **bloem (1 el)**. Zo blijft de bodem stevig.

### Paneermeel

In plaats van bloem kun je ook wat paneermeel gebruiken.

### Quichevorm

In plaats van een springvorm kun je ook een quichevorm gebruiken.

---

---

## 2. Quiche Lorraine bakken

Klop de **eieren (4 stuks)** schuimig en roer de **geraspte kaas (250 g)** erdoor.

Verwarm de **room (250 ml)**, niet laten koken) en klop dit door het ei-kaasmengsel.

Snijd het **ontbijtspek (100 g)** in blokjes en verdeel het over de bodem. Schenk er dan het ei-kaasmengsel over.

Bak de quiche in ± 50 minuten mooi bruin en gaar.