Quiche Lorraine

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.