

# Recept: Quiche Lorraine



Een klassieke Franse quiche met een romige vulling van eieren, room, spekblokjes en Gruyère kaas in een knapperig bladerdeeg. Perfect voor lunch of brunch, geserveerd met een frisse salade.

*Afbeelding: Libelle lekker*



Aantal personen:

6 personen



Tijd:

60 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemakkelijk

## Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Bladerdeeg (kant-en-klaar)	1 vel	
<input type="checkbox"/> Spekblokjes	300 g	
<input type="checkbox"/> Prei	2 stengels	in reepjes
<input type="checkbox"/> Ui	1	gesnipperd
<input type="checkbox"/> Gruyère (geraspt)	250 g	
<input type="checkbox"/> Eieren	4	
<input type="checkbox"/> Room	200 ml	
<input type="checkbox"/> Boter	Naar smaak	voor bakken
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat, peper en zout	Naar smaak	

**i** In quiche kan je veel ingrediënten verwerken hou rekening met volgende regels

- bak de bodem van je quiche 15 minuten blind (techniek: blindbakken)
- stoof alle ingrediënten zoals vlees of groenten vooraf zacht, vis kan er eventueel wel rauw in

# Bereidingswijze

## Vorbereiding Oven en Deeg

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Ontrol het bladerdeeg en bekleed er een bakvorm van 23 cm doorsnede mee.
- Prik er met een vork enkele gaatjes in om het deeg te voorkomen van opbollen.
- Dek af met bakpapier en vul met bakbonen
- Bak de taartbodem 15 min tot de korst mooi droog is

## Groenten Bereiden

- Pel en snipper de ui fijn.
- Spoel de prei en snijd in reepjes.
- Verhit boter in de pan en fruit de ui en de prei glazig.
- Kruid met peper en zout
- Laat afkoelen.

## Spek Bakken

- Bak de spekblokjes goudbruin in een pan zonder vetstof.
- Laat uitlekken op keukenpapier om overtollig vet te verwijderen.

## Samenstellen en Afbakken

- Kluts de eieren met de room in een kom.
- Voeg de geraspte kaas toe en breng op smaak met een snuifje nootmuskaat, peper en zout.
- Verdeel de spekblokjes en de groenten gelijkmatig over de bodem van het bladerdeeg.
- Schenk het eieren-room mengsel erover.
- Bak 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 voorzichtig.

# Frisse appel en selder salade voor erbij



Een lichte en verfrissende salade die perfect past bij de hartige Quiche Lorraine. Met de knapperigheid van appel en selderij, aangevuld met geroosterde noten en een heerlijk zoet-zure yoghurt dressing, is dit een speelse en frisse toevoeging aan elke maaltijd. Ideaal voor wie van een beetje crunch houdt!

Afbeelding: macaronmanon.be



Aantal personen:  
6 personen



Tijd:  
15 minuten



Moelijkheidsgraad  
Gemakkelijk

## Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Selder (bleekselder)	3 stengels	fijn gesneden
<input type="checkbox"/> Appel (Granny Smith of Jonagold)	1 stuks	in dunne plakjes
<input type="checkbox"/> Appel jonagold	1 stuk	in dunne plakjes
<input type="checkbox"/> Gemengde sla	150 g	1 zakje
<input type="checkbox"/> Walnoten of pecannoten	50 g	geroosterd
<input type="checkbox"/> Yoghurt	6 el	
<input type="checkbox"/> Mosterd	6 tl	
<input type="checkbox"/> Honing	3 el	
<input type="checkbox"/> Citroensap	2 el	
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	

# Bereidingswijze

## Groenten en Noten Voorbereiden

- Snijd de bleekselderij in fijne stukjes.
- Snijd de appel in dunne plakjes, verwijder het klokhuis. (leg in citroenwater tot gebruik)
- Rooster de walnoten of pecannoten kort in een droge koekenpan tot ze lichtgekleurd en geurig zijn. Laat afkoelen.

## Dressing Bereiden

- Meng in een kleine kom de yoghurt, mosterd, honing en citroensap door elkaar.
- Breng de dressing op smaak met een snufje peper en zout.
- Doe in een apart potje

## Salade Samenstellen

- Doe de gemengde sla, fijngesneden selderij en dunne plakjes appel in een grote kom.
- Voeg de dressing toe en meng voorzichtig tot alles goed bedekt is.
- Garneer de salade vlak voor het serveren met de geroosterde noten.

De frisheid van appel en de nootachtige crunch brengen evenwicht tegenover de hartige quiche, wat zorgt voor een complete smaakbeleving.