Hoofdgerechten / Frankrijk

Quiche Lotharingen



Een bodem van zanddeeg met spek en een room- en eiervla. Geen kaas en geen ui – het klassieke recept heeft geen van beide.

Tijd 100 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g gewone bloem
- ☐ 125 g Boter – koud, in blokjes
- ☐ 1 stuk ei voor het deeg
- ☐ 2 eetlepels ijswater
- ☐ 250 g Gerookt spek — in spekjes
- ☐ 3 stuks eieren
- ☐ 200 ml Dubbele room
- ☐ 100 ml Melk
- ☐ 1 snufje Nootmuskaat
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Snijd de koude boter door de bloem met een snufje zout tot een kruimel, voeg het ei en het ijswater toe en breng het deeg samen zonder te kneden. Chill het een uur.

02 Rol het deeg uit, bekleed de vorm, prik er gaatjes in en zet het opnieuw twintig minuten in de koelkast: dat zorgt ervoor dat het niet krimpt.

03 Bekleed het met papier en gewichten en bak het gedurende vijftien minuten blind op 190 °C. Verwijder vervolgens de gewichten en laat het nog vijf minuten op een droge ondergrond rusten.

04 Laat het spek bruin worden en laat het uitlekken op papier: het reservevet splijt de custard.

05 Klop de eieren met de room en de melk zonder te schuimen en breng op smaak met nootmuskaat en peper. Er is nauwelijks zout nodig: het spek is zout.

06 Verdeel het spek over de bodem, giet de custard erbij en bak gedurende vijfendertig minuten op 170 °C. Het midden moet nog steeds een beetje wiebelen als het naar buiten komt.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Ghouston / CC0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / quiche-lorraine