**Quiche Lorraine (24kitchen)**



**Deeg:**

* **300 g bloem**
* **2 eieren**
* **150 g boter**
* **1 mespuntje zout**

**Vulling:**

* **250 g spekblokjes**
* **2 jonge preien**
* **4 eieren**
* **200 ml crème fraîche**
* **120 g geraspte kaas**
* **zout**
* **versgemalen peper**

**Extra nodig:**

* **quichevorm**
* **boter om in te vetten**
* **bloem om te bestuiven**

**Deeg:**

* **Kneed van de bloem, ei, boter en zout een soepel deeg.**
* **Laat het deeg circa 30 minuten rusten.**
* **Vet de quichevorm in met boter.**
* **Rol het deeg op een met bloem bestoven werkbank uit tot een dunne plak en bekleed de vorm ermee.**
* **Prik de bodem van het deeg in met een vork**

**Vulling:**

* **Verwarm de oven voor op 190 ºC.**
* **Verhit olie in een pan en bak de spekjes uit.**
* **Snijd de preien in stukjes en voeg de prei toe aan de spekjes en breng op smaak met peper.**
* **Bak mee tot de prei geslonken is.**
* **Meng de eieren met de crème fraîche en een derde van de kaas.**
* **Schep de preivulling op het deeg en schenk het ei- crème fraîchemengsel erover.**
* **Bestrooi de quiche met kaas en bak de quiche in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.**