

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.