



De Kookjuf

Quiche Lorraine

(Voor 2 personen en meer)

Ingrediënten

Voor de quiche

5 plakjes bladerdeeg	2 snufjes zout
2 el olijfolie	4 slagen peper
200 gram gerookte spekblokjes	100 gr gemalen kaas jong of jongbelegen
3 flinke uien	2 el paneermeel
3 eieren	
100 ml room	

Voor de salade

- 1/2 zakje veldsla
- 10 snoeptomaten
- 1/2 komkommer
- 1 sjalot
- 1 el azijn
- 1 tl Franse mosterd
- 1 tl gembersiroop
- 3 el zonnebloemolie
- zout en peper

Materialen

- weegschaal
- maatbeker
- maatlepels
- 1 springvorm 24 cm of
- vorm met verwijderbare bodem
- koekenpan
- houten spatel
- schaal salade
- schaaltjes
- snijplank
- mes

Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg alle ingrediënten af.
3. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien
4. Vet de vorm in met 1 eetlepel olijfolie
5. Bekleed de vorm met het deeg en prik er gaatjes in. Bestrooi met het paneermeel en zet apart (zet de vorm even in de koelkast als je wat langer bezig bent, dan blijft het deeg wat steviger)
6. Haal de schillen van de uien. Snipper de uien.
7. Voor de salade haal je de schil van de sjalot. Snipper deze. Was de tomaten en de komkommer en snijd in stukjes.
8. Maak de dressing door de azijn samen met mosterd, gembersiroop en zonnebloemolie te mengen tot een dikke emulsie ontstaat. Breng op smaak met een snufje zout en 2 slagen zwarte peper.



De Kookjuf

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius. (een heteluchtoven op 145 graden)
2. Zet een koekenpan op hoog vuur. Zodra deze warm is doe je er een eetlepel olijfolie in. Bak de spekblokjes licht knapperig. Voeg dan de gesnipperde ui toe en bak op half hoog vuur tot de uien zacht gebakken zijn.
3. Breek de eieren in de kom en klop ze los. Doe er de room bij. Kruid met 2 snufjes zout en 4 slagen van de pepermolen. Doe de geraspte kaas erbij en roer goed door.
4. Als er veel vet in de koekenpan zit, doe dan het spekuiemengsel op een bord en dep het vet op met wat keukenpapier. Gooi het papier weg.
5. Doe het spekmengsel in de bakvorm en verdeel deze. Klop het eierprutje nog even goed door en verdeel deze over de vulling. Zorg dat overal evenveel zit.
6. Schuif de bakvorm op een rooster middenin de oven en bak gedurende 40-45 minuten. Controleer na 35 minuten of de quiche mooi bruin is en er stevig uitziet.
7. Haal de quiche met ovenhandschoenen uit de oven. Laat iets afkoelen en verwijder dan de vorm.
8. Schep de tomaat, sjalot en komkommer door de dressing. De veldsla meng je pas op het moment van serveren.
9. Snijd een flinke punt af van de quiche af, doe deze op je bord en serveer met de salade.