

Quiche Lorraine

Vorbereiding : 10 min. + Thermomix : 10 min. + Oven : 25 min.

Ingrediënten :

Voor het deeg :

150g Bloem (type 55)

80g Boter, in nootjes

1/2 koffielepel Zout

Voor de garnituur :

200g Spekreepjes, ham of bacon

30g Bloem

40g Boter

250g Melk

1 mespuntje Nootmuskaat

3 Eieren

2 soeplepels Opgeklopte room

100g Gruyère

1/2 koffielepel Zout

Peper

Bereiding :

Doe de gruyère in de kom en mix

Stel in: 20 sec / stand 7

Hou opzij.

Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom, samen met 50g water, en mix

Stel in: 30 sec / kneedstand (korenhalm)

Mix zodat het deeg loskomt van de kom

Stel in: 10 sec. / omgekeerd draaien / stand 2

Rol het deeg uit tot dikte 2mm en bekleed hiermee de taartvorm (beboterd en bebloemd).

Verwarm de oven voor op 180°C (stand 6).

Doe 250g water in de mengkom

Stel in: 100°C / 4 min / stand 1

Voeg de spekreepjes toe

Stel in: 100°C / 1 min / omgekeerd draaien / stand 1

Ledig de kom en hou de spekreepjes apart.

Prik gaatjes in de taartbodem, bedek met aluminiumfolie en bak in de oven 15 min.

Doe in de mengkom: 30 g bloem, 20 g boter, melk, nootmuskaat, zout en peper

Stel in: 90 °C / 4 min / stand 3

Ga verder op stand 4 en voeg de eieren, de room en de gemalen gruyère toe tot een glad mengsel bekomen is.

Strooi de spekreepjes op het voorgebakken deeg en voeg de inhoud van de kom toe.

Bak 20 à 25 min. in de oven op 180°C (stand 6).

