Quiche Lorraine

4 personer

Tærte
1 tærtedej (lav selv eller køb en færdig)
1 løg
200 g bacon i tern
4 æg
200 g creme fraiche
2 dl fløde
140 g revet os (gerne mere)
Salt og peber

Tærtedej
125 g koldt smør
200 g hvedemel
1 æg

Jeg køber som oftest en færdig dej – og gerne den grove – smager fortrinligt!

Tærtedejen
Skær det kolde smør ud i tern, og smuldr det ud i melet.
Pisk derpå ægget let og saml dejen sammen med ægget.
Lad dejen hvile en halv times tid i køleskabet.

Quiche Lorraine
Tag tærtedejen ud af køleskabet ca.10 min før, du skal bruge den. Kom den i en tærteform i passende størrelse. Prik den med en gaffel og forbag den i en 180 gr varm ovn/ 160 gr ved varmluft i 10 min
Pil og hak løget. Steg baconen gylden på en pande, uden at den bliver helt sprød.
Bland æg, creme fraiche, fløde, revet ost, peber og salt i en skål.
Rør løg og 3/4 del af den stegte bacon i, og fordel fyldet på tærtebunden.
Top med den resterende bacon og evt. mere ost.
Bages i ovnen ved 180 gr /160 gr varmluft i 25-30 min. til den er gylden. Test med en kødnål i midten af tærten, at den ”slipper”.

Bonne appétit
Kan serveres med salat til.

https://ullerup.org/opskrifter/