

Quiche Lorraine

Tilberedningstid: cirka 20 min

Ca. 8 portioner

Ingredienser:

1 pk tærtedej fra frost

300 g bacon i tern

170 g Gruyere ost

3 æg

2 dl creme fraiche 18%

2 dl sødmælk

Friskkværnet peber

1 knivspids muskatnød

Evt. smør til at smøre formen



Udstyr: røresål, tærtedfad ca 25 cm x 5 cm høj, pande til bacon

Fremgangsmåde:

Opvarm ovnen til 180 grader celcius - varmluft

1. Rist bacon krisp på en pande – hæld fedtet fra og lad dem hvile på fedtsugende papir
2. Put tærtedejen i formen, husk den ”trækker” sig ofte fra kanten, så vær sikker på der er godt med høj kant
3. Prik tærtedejen med en gaffel og forbag i 15 min i den varme ovn.
4. Tag tærten ud af ovnen
5. Pisk de hele æg med sødmælk i en skål
6. Tilsæt creme fraiche, peber og muskatnød
7. Bland ostetern og bacon i æggemassen – bland sammen
8. Hæld massen over i tærteformen
9. Bag i ovnen 35-55 min. Afhængig af tærtestørrelse og højde, så check hvert 5 min og se om den er færdig. Den vil være blød i det, men må ikke være flydende.
10. Tærten vil hæve sig og når den køler, eller hvis du tester blødhed med en kniv, vil den falde sammen

Tip! Du kan erstatte bacon eller tilføje evt porrer eller asparges – der er mange muligheder.