**Quiche lorraine:**

**Ingrediënten:**

* 5 plakjes diepvriesbladerdeeg
* 200 g gerookte spekblokjes
* 1 grote ui, in ringen gesneden
* 250 ml slagroom, of crème fraîche
* 4 eieren
* 120 g geraspte kaas
* Snufje nootmuskaat
* Zout en peper

**Bereiding:**
1.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat de plakjes bladerdeeg met het folie aan de onderkant ontdooien en vet een quichevorm in met wat boter.

2.

Bak de spekjes in een koekenpan langzaam uit.

3.

Als de spekjes hun vet loslaten en lichtbruin kleuren voeg je de ui toe.

4.

Bak op een laag vuur verder tot de ui zacht is maar niet bruin. Leg ondertussen het bladerdeeg in de vorm en druk de naden goed aan.

5.

Verdeel het spek-uimengsel over het bladerdeeg.

6.

Klop de slagroom los met de eieren, nootmuskaat en wat zout en peper. Pas op met het zout want de spekjes zijn ook al zout. Giet het roommengsel over de uien en bestrooi tot slot met de geraspte kaas.

7.

Bak ongeveer 30 minuten in de oven of tot de bovenkant goudbruin is.

8.

Door de eieren zal de vulling gaan rijzen maar wanneer je de quiche uit de oven haalt zakt hij weer in. Dit hoort zo. De quiche is lauwwarm het lekkerst en smaakt goed met een frisse salade.

9.

Je kunt de quiche ook helemaal laten afkoelen, bewaren in de koelkast en hem op een later tijdstip weer opwarmen. Doe er dan aluminiumfolie overheen en zet de temperatuur van de oven op 160 graden. Warm de quiche in 15 tot 20 minuten op.

Koud smaakt hij ook heerlijk en in kleine puntjes gesneden past hij perfect bij een picknick of gewoon als borrelhapje.

Eet smakelijk!