

# Quiche



## Voorgerecht

soep

**4 personen**

**Land:** Holland

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 2 ½ uur Bereiding: 10 min.

**Seizoen:** Het hele jaar door



## Ingrediënten

- 125 gr gerookte spekblokjes
- 5 plakjes kant en klaar bladerdeeg
- 3 eieren
- 4 dl slagroom
- 1/2 tl zout
- snufje peper
- snufje nootmuskaat
- 1-2 eetlepels boter (in klontjes gesneden ter grote van een doperwt)
- quichevorm van 24-27 cm doorsnede

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven tot 190 °C voor.
2. Laat het bladerdeeg ontdooien en bekleed een quichevorm (24-27 cm) er mee. Bak de spekblokjes lichtbruin en druk ze in het deeg.
3. Meng alle ingrediënten (behalve de boter) in een kom. Voeg eventueel nog peper en zout toe. Schenk het mengsel in de quichevorm en verdeel de klontjes boter erover.
4. Zet de quiche in het bovenste deel van de van de voorverwarmde oven, laat hem 25-30 minuten bakken totdat hij is gerezen en bruin geworden. Laat de quiche op een warme schotel glijden en dien hem op.

## Tenslotte

Een quiche is een hartige open taart, meestal gemaakt met een zanddeegbodem van meel, water en boter. De vulling bestaat uit een luchtig opgeklopte mix (custard) van eieren en room. Hier worden dan vervolgens nog groenten, vlees of vis en meestal ook kaas aan toegevoegd. Quiche wordt meestal warm, maar ook wel afgekoeld opgediend. De meest bekende quiche is de Quiche Lorraine, waarbij spek, room en eieren de hoofdingrediënten vormen. Een Quiche Alsacienne is een Quiche Lorraine met ui. Sommige Fransen doen er nog 60-120 gr Gruyère kaas bij of zelfs 100 gr Brie of Roquefort, maar dan mag hij eigenlijk geen Lorraine meer heten. Quiche is afkomstig uit Lotharingen, wisselend een Duitse of een Franse streek. De verfranse naam is afgeleid van een woord uit de streektaal dat verwant is aan het Duitse woord Kuchen (koek). Ik maak hem voor het gemak met diepvries bladerdeeg, maar je kunt hem ook zelf maken dat doe je zo: Zeef 200 gram bloem in een kom en doe daar 3 gr zout, 1 ei en 250 gr boter bij. Kneed goed met je handen of gebruik een mixer tot er een gladde massa ontstaat. Strooi wat bloem op je werkvlak en een beetje op je gladde massa. Begin met het deeg uit te rollen en strooi er af en toe een beetje bloem door. Als je het goed hebt uitgerold kan je best de hoeken bij één pakken en deze in het midden leggen en weer beginnen met uitrollen. Doe dit zeker een paar keer om een goed geheel te verkrijgen. Laat het hierna een half uur rusten in de koelkast. Rol het deeg hierna nog eens uit en herhaal het vorig proces enkele keren. Laat het deeg nu rusten in de koelkast tot je het gaat gebruiken. Rol het deeg nu uit tot je de grote hebt van je bakvorm zodat deze perfect past voor je quiche Lorraine. Deze quiche wordt meestal als voorgerecht gegeten. Nu een uitgebreidere versie, die als complete maaltijd kan fungeren. **Quiche met Broccoli** maak je zo. Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat intussen 5 plakjes bladerdeeg ontdooien. Verdeel 1 flinke stronk schoongemaakte broccoli in kleine roosjes en kook ze ca. 5 minuten. Daarna meteen afgieten. Borstel intussen 250 gr champignons schoon, snijd ze in plakjes en bak ze in wat boter even aan. Bak ook 125 spekblokjes. Hak 40 gr walnoten grof. Vet een quichevorm of springvorm in en bekleed deze met het bladerdeeg. Meng in een kom 1 kuipje kruidenkaas (Paturain of Bressot) met 3 eieren, peper en zout naar smaak. Goed klutsen! Doe de broccoli, champignons, walnoten, spek- en 125 gr hamblokjes in de beklede vorm en giet hier het ei-kaasmengsel over. De geraspte kaas er over heen strooien. Bak de taart in ongeveer 30 minuten in de voorverwarmde oven.