


# Quiche lorraine met een twist

Hoofdgerecht 2 personen



*Je favo quiche, maar dan net even anders. Mét een heerlijke blend van gele oesterzwam en spek. Heerlijk als hoofdgerecht met een simpele salade, maar in kleine stukjes ook perfect als superfeestelijk borrelhapje.*

 30 – 40 minuten

## DIT HEB JE NODIG:

- 6 plakken bladerdeeg
- 4 eieren
- 100 gram spekblokjes
- 100 ml slagroom
- 200 ml crème fraîche
- 150 gram geraspte kaas
- 100 gram gele oesterzwammen

## ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Maak de oesterzwammen schoon en houd zoveel mogelijk de hoedjes heel.
3. Snijd de steeltjes af en hak ze fijn.
4. Ontdooi de plakjes bladerdeeg.
5. Vet de quichevorm in en beleg met de plakken bladerdeeg.
6. Bak de spekblokjes uit in een koekenpan zonder olie. V
7. oeg de gehakte steeltjes van de oesterzwammen toe en bak twee minuten mee.
8. Meng de eieren met room, crème fraîche, peper en zout naar smaak tot een saus.
9. Doe het spekmengsel in de quichevorm, verdeel over de bodem.
10. Strooi er de helft van de kaas op en giet de saus erbij.
11. Leg de oesterzwamhoedjes op de saus en bestrooi met de rest van de kaas.
12. Bak de quiche in 30 minuten goudbruin.