


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. Als hoofdgerecht met een simpele salade, maar in kleine stukjes ook perfect als een feestelijk borrelhapje.

 30 – 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 plakken bladerdeeg
- 2 eieren
- 50 gram spekblokjes
- 50 ml slagroom
- 100 ml crème fraîche
- 75 gram geraspte kaas
- 50 gram gele oesterzwammen

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de oesterzwammen schoon en houd zoveel mogelijk de hoedjes heel.
2. Snijd de steeltjes af en hak ze fijn.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden.
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.
7. Voeg de gehakte steeltjes van de oesterzwammen toe en bak twee minuten mee.
8. Meng 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.