

Quiche lorraine, volle textuur

avec La vache qui rit® Formule Plus



Ingrediënten voor 10 personen

- 0,250 kg kruimeldeeg
- 0,100 kg gerookte spekreepjes
- 0,100 kg gekookte ham
- 0,050 kg geraspte kaas
- Eieren 4 stuks of 0,200 kg
- 0,150 kg La vache qui rit® Formule Plus
- 0,400 l melk
- Peper - Nootmuskaat

Bereiding

Leg de pasta op de bodem van een bakvorm.

Sauteer de gerookte spekreepjes. Meng ze met de in kleine stukjes gesneden gekookte ham. Verdeel de garnering over de taartbodem.

Bereid het mengsel met room door de eieren, La vache qui rit® Formule Plus, de melk en de geraspte kaas te mengen. Voeg peper en nootmuskaat toe.

Bedek de garnering met dit mengsel en laat ongeveer 40 minuten bakken op 170 °C.

