

Hovedretter

# Quiche lorraine

Af [Marc Fosh](#)

Personer:

## Ingredienser

### Ingredienser til dejen

- 250 g mel
- ½ tsk. bagepulver
- ½ tsk. salt
- 125 g koldt smør

### Ingredienser til fyldet

- 250 g stegt bacon
- 2 spsk. solsikkeolie
- 4 æg
- 250 g cremefraiche
- 1 knivspids salt
- Peber
- Muskatnød

## Metode

Forberedelse:

0

Tilberedning:

0

Personer:

Sværhedsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Danish (Denmark)'] 0

1. Monter æltekrogen og tilføj derefter ingredienserne i Multiquick foodprocessorskålen. Sørg for at låget er skruet på og tænd maskinen. Når du kan se at dejen begynder at forme en kugle sluk da for Multiquick.
2. Rul dejen ud, put den i en tærteform og placer den i en forvarmet ovn.
3. Monter hakketilbehøret og hak baconen.
4. Steg baconen i panden.
5. Monter pisketilbehøret og pisk creme fraichen med æggene. Tilsmag med salt, peber og muskatnød.
6. Put den kolde bacon i tærteformen og dæk den med æg- og creme fraicheblandingen.
7. Bag indtil tærten bliver gylden.
8. Forbagning: 20 minutter på 200 graders celsius.
9. Færdigbagning: 40 minutter på 175 graders celsius.