

Hoofdgerecht

# Quiche lorraine

Door [Marc Fosh](#)

Porties:

## Ingrediënten

### Ingrediënten voor het deeg

- 250g bloem
- ½ theelepel bakpoeder
- ½ theelepel zout
- 125g koude boter

### Ingrediënten voor de vulling

- 250g gekookte bacon
- 2 theelepels zonnebloemolie
- 4 eieren
- 250g crème fraîche
- 1 snufje zout
- Peper
- nootmuskaat

## Methode

Vorbereitung:

0

Bereiding:

0

Porties:

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Bevestig het kneedhulpstuk op de Multiquick 7 Pâtisserie staafmixer en doe vervolgens de ingrediënten voor het deeg in de kom. Controleer of het deksel goed dicht zit en zet de machine aan. Zet de Multiquick 7 Pâtisserie uit wanneer u ziet dat het deeg een balvorm aanneemt.
2. Rol het deeg uit doe het in een quichevorm en plaats de schaal de voorverwarmde oven.
3. Bevestig het hakmes op de Multiquick 7 Pâtisserie en hak de bacon.
4. Bak de bacon in een pan en laat het afkoelen.
5. Bevestig de garde op de Multiquick 7 Pâtisserie en meng de crème fraîche samen met de eieren. Breng op smaak met zout peper en nootmuskaat.
6. Leg de koude bacon in de schaal en bedek het met het ei-crème fraîche mengsel.
7. Bak de quiche lorraine totdat de bovenkant mooi goudbruin is.
8. Voorbakken: 20 min bij 200°C
9. Afbakken: 40 min bij 175°C