



Mama
Brown

Månedens opskrift (2 personer – 1 time 15 min)

Quiche Lorraine med grøn salat



April 2023

Ingredienser

Tærtedej:

100 gr koldt smør
150 gr hvedemel
0,5 tsk. salt
1 æggeblomme
1 spsk koldt vand

Fyld:

200 gr god bacon
200 gr revet emmentaler
1 stort løg
4 æg
2,5 dl piskefløde
salt / peber
2 tsk revet muskatnød
frisk timian

1. Start med tærtedejen. Smuldr smør i hvedemel og salt. Saml dejen med æggeblomme og vand. Lad den hvile på køl i 30 min. Rul den så ud, lad kanter være rustikke - forbag den i 10 min. ved 180 gr. varmluft.
2. Lav fyldet imens. Skær bacon i tern eller strimler og steg det godt af på panden sammen med løg, som du har skåret i tern. Mix nu din æggemasse med ost, krydderier og fløde med et piskeris.
3. Tag tærtedejen ud af ovnen, fordel bacon og løg, hæld derefter æggemassen over. Strø gerne lidt mere ost på toppen og bag din "Quiche Lorraine" færdig i 35 minutter ved 180 gr varmluft.

Tip: Du kan sagtens erstatte bacon med grøntsager, hvis du ønsker en vegetarisk version.

Serveres med grøn salat.

Denne kasses unikke Cuvée Rosée sammen med Quiche Lorraine - en fransk bacontærte, får dig lige lukt i mad-himmeriget.

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE