

Quich meem

www.kookjemee.nl

Quiche meem

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 60

Ingrediënten:

250gram tarwe bloem

125gram zachte zoute roomboter

1 eidooier

4eieren

200gr magere spekreepjes

400 ml slagroom

200gr kaas naar keuze(hoe ouder des te pittiger)

zout,peper en paprikapoeder

150gr gekookte ham in blokjes

Bereidingswijze:

meng in een grote kom de bloem,zachte boter en de eidooier,gewoon lekker met je handen.

Maak er een bal van en rol hem in de plastick folie,en leg de bal zeker 30 min in de ijskast.

Bak het spek zonder boter uit en dep af met keukenpapier.

Doe de eieren in een kom en klop ze los,doe de slagroom,ham,spekjes,peperzout en paprikapoeder erbij en roer goed door.

Verwarm de oven voor op 180 gr.

Haal de deegbal uit de koelkast,vet even een springvorm doorsnee 26cm licht in.

Druk het deeg plat met een klein opstaand randje in de vorm en giet het slagroom-ei mengsel in de vorm.

Strooi de kaas erover en zet de schaal in de oven.

Lekker met een frisse salade en een stuk knapperig brood.



is .