

Hartige taart met bacon en Gruyère:

(Quiche Lorraine)

4 personen:

Ingrediënten:

25 gr. boter;
200 gr. bacon;
200 gr gruyère, geraspt;
1 el paneermeel;
4 st. eieren;
400 ml slagroom;
8 plakjes bladerdeeg;
1 st. taartvorm (drsn circa 240mm);
aluminiumfolie.



Bereiding:

Oven voorverwarmen op 200 °C. In een koekenpan boter verhitten. De Baconplakjes in gedeelten knapperig bruin bakken en op keukenpapier laten uitlekken. In een kommetje 2 el Gruyère met paneermeel mengen (apart zetten). In een kom de eieren met slagroom en zout en peper naar smaak loskloppen. Rest van de Gruyère erdoor roeren.

Taartvorm invetten en netjes bekleden met bladerdeeg. Met een vork gaatjes prikken in het bladerdeeg op de bodem van de taartvorm. Gruyère-paneermeel mengsel over de bodem strooien. Uitgebakken bacon verdelen in de taartvorm en het kaas-roommengsel erover schenken. Direct in het midden van de oven plaatsen en ca. 40min goudbruin en gaar bakken. De laatste 10min even afdekken met aluminiumfolie. Taart laten afkoelen.

Eet smakelijk..!!