

Quiche Lorraine (Kari-Elisabets luksusoppskrift)

DEIGEN

200 g. hvetemel
120 g. margarin
1 ts. bakepulver
1 stk. egg
1/3 dl. fløtemelk

Det tørre smuldres sammen med margarin. Tilsett egg og fløtemelk. Eltes og settes kaldt minst en halv time før det presses ned i form. Formen(e) smøres på forhånd.



FYLLET

1 stk. stor boks champignon
100 g. (ca.) bacon
½ boks skinke
1 cm. tykt lag revet ost (*hvis oppskriften skal multipliseres med 3 som bildet over, brukes 1 kg. Emertal.*)
4 stk. egg
3 dl. Fløtemelk
½ ts. Salt

Champignon, bacon og skinken kuttet og ristes i pannen.

Egg og fløtemelk vispes.

Alt blandes og fylles i formen(e) som er dekket med deigen.

Stekes ved temp. 180 grader C 30 - 40 (50) min.

Kan halvstekes 20 - 30 min. og fryses.

Stekes 20 - 30 min. etter tining med aluminiumsfilie over.

Dersom den virker tørr etter 10 min. steking dynkes den med vann.