



Quiche Lorraine

Aineet: Paistotaikina
75 g voita
2 dl vehnä jauhoja
2-3 rkl kylmää vettä
Täyte
4 munaa kermaviili
1/2 tl mustapippuria
1/2 tl raastettua muskottipähkinää
juustoa kinkkua
sipulia
purjoa
sieniä
tomaattia tms.

Valmistus: Nypi voi ja jauhot ryynimäiseksi seokseksi. Lisää vesi ja sekoita taikina. Pane taikina kylmään ja valmista sen viiletessä täyte.

Paloittele vihannekset ja ruskista ne tarvittaessa. Sekoita keskenään munat, kermaviili ja mausteet.

Vuoraa vuoka taikinalla ja kaada päälle täyte ja raastettua juustoa. Kaada munaseos täytteelle ja ripottele päälle vielä vähän juustoa.

Paista 225°C noin 25 minuuttia.