

Oppskrift

Quiche med Gilde ostepølse



1

Kjør smør, mel og vann sammen til deig på kjøkkenmaskin, kna sammen og avkjøl i 30 minutter.

2

La deigen temperere seg i romtemperatur til den er fin å kjevle.

3

Bruk godt med mel og kjevle ut deigen slik at den passer i en 26/28 cm paiform.

4

Før formen med deig, og kutt av overflødig deig rundt kanten.

5

Forstek bunnen på 200 °C i ca 12 minutter.

6

Del opp pølsen og grønnsakene og fordel på paibunnen.

7

Visp sammen egg, ost og melk med litt salt og pepper, og hell over paiskallet.

8

Stek gylden og fast på 180 °C.

Produkter i denne oppskriften

Bacon u/Svor Skivet Pk



Ostepølse 110g 5,5kg Fr Enh



Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Ingredienser

Smør	125 g
Hvetemel	200 g
Vann	2 ss
Gilde Bacon	50 g
Gilde Ostepølser	4 stk
Revet ost	200 g
Melk	2,5 dl
Prior Egg	4 stk
Grønnsaker etter ønske	200 g