

Oppskrift

Quiche Lorraine med gruyèrekrønsj



Quiche er en pai laget av egg og fløte i en butterdeigsform. Hakket kjøtt eller grønnsaker tilsettes ofte eggene før quichen stekes. Quiche Lorraine er fylt med skinke. Vi har laget en topping av sprø Gruyère!

Paideig

Ha mel og smør i en bolle og bland til kornete, men ikke nødvendigvis helt fin konsistens og rull til en ball. Brett, trykk og rull til ball, gjenta et par ganger. Lag en grop i ballen og knekk i egget, ha i bittelitt vann og salt og kna det godt inn i deigen. Lag ny ball, klem den flatt ned, pakk inn og legg kaldt i 30 minutter.

Forvarm ovnen til 180 °C. Ha litt mel på benken og kjevle ut til ca. 3 mm. Smør en paiform, ca. 24 cm, eller en annen form du liker, legg over paideigen og trykk godt inn i kantene. Forstek paibunnen i ca. 10 minutter, med tørre bønner el. liggende på et bakepapir over bunnen, slik at den ikke blåser seg opp under steking.

2

Fyll

Forvarm ovn til 180 °C. Pisk egg, eggeplomme med melk og fløte og vend inn pizzaskinke. Rør inn salt, pepper og muskat - og hell blandingen over paibunnen. Stek i ca. 20-30 minutter, til eggestanden har satt seg.

3

Gruyèrekrønsj

Forvarm ovn til 200 °C. Riv osten grovt og vend inn i mel med hendene. Fordel over bakepapir på stekebrett og la steke i ca. 10-12 minutter, til sprøtt.

Avkjøl og knekk til ønsket størrelse.

Dryss over ved servering.

Server med enkel salat.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Pizzaskinke Kukt Strimlet 1,5kg Pk



Ingredienser

Paideig

Hvetemel	250 g
----------	-------

Usaltet smør, romtemperert	125 g
----------------------------	-------

Prior Egg	1 stk
-----------	-------

Vann	2 cl
------	------

Salt	0,25 g
------	--------

Fyll

Prior Egg	3 stk
Eggeplomme	1 stk
Helmelk	0,2 dl
Matfløte	0,2 dl
Gilde Pizzaskinke strimlet	300 g
Salt	0,5 ts
Nykvernet pepper	0,5 ts
Muskat, malt	0,25 ts
Gruyèrekrønsj	
Gruyère	200 g
Hvetemel	2 ss