



KHA QUICHE LORRAINE



10 porties



30 min. bereiden

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 175 graden (160 graden hete lucht)
2. Vet de vorm in met bakspray
3. Kneed alle ingrediënten door elkaar
4. Duw het deeg gelijkmatig uit in de vormen maak een opstaand randje
5. Vul het deeg met bacon
6. Strooi de kaas erover
7. Kluts de eieren en kookroom en kruiden door elkaar
8. Giet over de taart
9. Bak de quiche in de oven totdat de kaas bruin kleurt

Ingrediënten

- 175 gram amandelmeel
- 30 gram kokosmeel
- 1 tl bakpoeder
- 2 eieren
- 50 gram roomboter
- Snuf zout

- Bakvorm van 26-28 cm

- 150 gram bacon in plakjes
- 250 gram geraspte kaas
- 2 eieren
- 1,5 dl kookroom
- ½ tl paprikapoeder
- Zout en peper