

Quiche Lorraine met Reypenaer VSOP

Een mooie quiche, warm of koud, is altijd een welkome aanvulling bij een brunch of als lunchgerecht of lichte maaltijd met een frisse salade. In dit basisrecept bestaat de vulling naast de Reypenaer VSOP uit spekblokjes en gestoofde prei. De variaties hierop zijn vanzelfsprekend eindeloos. Denk bijvoorbeeld eens aan gestoofde blokjes courgette, geroosterde pijnboompitten, zongedroogde tomaten of smaakmakers als pesto of Provençaalse kruiden.

Ingrediënten voor 1 grote quiche van ongeveer 25 cm doorsnede:

- 200 g bloem,
- 100 g boter,
- 5 g zout,
- 5 el water.

Ingrediënten voor de vulling:

- 150 g gerookte spekblokjes,
- 4 eieren,
- 150 g geraspte Reypenaer VSOP,
- 2 dl zure room,
- 2 preien,
- roomboter,
- 15 dingesneden plakjes Reypenaer (1 jaar oud),
- 1 losgeklopte eidooier.

Meng voor het fonceerdeeg in de planeetmenger met deeghaak de bloem, de zachte boter, het zout en het water tot een soepel deeg. Pak in met plastic folie en laat minimaal 2 uur rusten in de koeling. Neem uit de koeling en laat op temperatuur komen.

Bestrooi ondertussen de werkbank met bloem. Rol het deeg met behulp van een deegroller dun uit en bekleed er een spring- of een ingevette taartvorm mee. Prik het deeg goed in met een vorm, leg er een vel bakpapier in en vul helemaal op met blindbakbonen. Zet de taartvorm 10 minuten in de voorverwarmde oven van 165°C om deze blind te bakken en verwijder dan de blindbakbonen en het bakpapier.

Was voor de vulling de prei grondig, snijd in grove stukken en stoof vervolgens kort met het aanhangende vocht in een flinke klont roomboter. Kruid met versgemalen peper en zout en laat zeer goed uitlekken op een zeef. Blancheer de spekblokjes in kokend water en laat eveneens goed uitlekken. Klop de eieren los met de zure room en meng met de afgekoelde spekblokjes en de geraspte kaas. Kruid stevig met versgemalen peper en zout en eventueel een beetje geraspte nootmuskaat. Schep de uitgelekte prei door de massa en vul er de taartvorm mee. Druk goed aan en verdeel er de dingesneden Reypenaer over. Strijk lichtjes in met de losgeklopte eidooier en bak 30 minuten in de voorverwarmde oven van 180°C. De quiche is goed als deze mooi goudbruin is en een naald er schoon uitkomt als u deze erin prikt.

