

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 6 port
- Övrigt, Huvudrätt

QUICHE LORRAINE MED PESTO*

Ingredienser

Pajdeg

100 g smör
8 dl vetemjöl
3 dl mjölk, standard
4 tsk bakpulver
2 krm salt

Fyllning

150 g skinka, rökt *(strimlad)*
2 st lök, gul
4 dl ost, riven *(stark)*
1 dl pesto
3 st ägg
3 dl mjölk, standard
salt
svartpeppar

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader.

Blanda alla ingredienser till pajdegen och knåda ihop dem till en smidig deg. Kavla ut pajdegen på ett mjölat bakbord och klä in en springform med degen, nagga. Förgrädda skalet så det får lite färg.

Skiva löken och fräs den glansig i smör. Blanda skinkan, löken, osten och peston.
Häll fyllningen i pajformen.

Vispa ihop äggen och mjölken och smaksätt med salt och peppar. Häll äggstanningen i pajformen och låt den sippra ner ordentligt i fyllningen. Baka quichen i ugnen i ca 1 1/2 timme.

Bjud en sallad till.