**Quiche Lorraine**

kruimeldeeg

mager spek

uien

3 eieren

2,5 dl room

250 gr Gruyère

peper uit de molen

Snijd het spek in reepjes en snipper de ui. Leg het deeg in een taartvorm en druk goed aan.

Bak de spekreepjes met de ui en meng, af het vuur, met geraspte kaas. Klop de eieren en de room op, kruid met peper en roer dit onder de spek-met-ui-mengeling.

Doorprik de taartbodem, giet er de vulling in en bak af gedurende 45 minuten in een oven op 185°C op hete luchtstand, waarvan de laatste 20 minuten op gewone warmte.

Laat afkoelen tot lauw en snijd de quiche dan pas in individuele porties.