

Løg - og sildequiche

4 personer

Ingredienser:

Dej:

2 dl. Hvedemel
75 gram smør
2 dl. Revet ost
3 spsk. vand

Fyld:

Sild
2 skalotte løg
1 bundt forårsløg
1-2 dl. Revet ost
salt/peber
Dild

Æggemasse:

3 æg
3 dl. Creme Fraiche 18%

Fremgangsmåde:

Dej

Rør smør, mel, salt, og en vand. Læg den på køl 30 minutter.
Tænd ovnen på 200 grader. Rul dejen ud og beklæd en stor tærteform.
Stil tærten i ovnen i 10 minutter.

Fyld:

Skær løg i skiver, steg disse blanke og bløde i smør. Læg løgene på den forbagte tærtebund.

Pisk æg til sæt creme fraiche og vend osten i. Krydr med salt og peber. Hæld æggemassen over løgene.

Bag quichen færdig i 30 minutter, stadig ved 200 grader. Server med hakket dild

