

# MARI SE SPEK EN KAAS QUICHE



*By Food lovers recipes*

## MARI SE SPEK EN KAAS QUICHE

Kors:

1  $\frac{1}{2}$  koppie koekmeel

125 g botter (gerasper)

1 eiergeel

1 eetlepel ys koue water

Verhit oond tot 200°C.

Smeer 23 cm ronde tert pan.

Sif koekmeel in 'n groot bak.

Vryf botter in met vingerpunte tot dit soos broodkrummels lyk.

Voeg eiergeel en water by.

Meng en knie tot lekker ferm deeg.

Maak toe met gladwrap en bere in yskas vir 30 min.

Rol deeg uit tot in met 4 mm tussen 2 velle waspapier.

Plaas deeg in pan en laat staan vir 15 min.

Blindbak vir 10 min, haal bakpapier en gewigte uit en bak verder vir 5 min tot mooi bruin en haal uit om af te koel.

Vulsel:

1 teelepel olyf olie

20 g botter

2 gekapte eie

5 stukke spek

$\frac{3}{4}$  koppie gerasperde kaas

4 eiers

1 koppie room

$\frac{1}{4}$  koppie melk

Stel oond af na 180°C.

Verhit olie en botter in braai pan.

Braai uie tot begin gekarameliseer.

Voeg spek by en braai tot gaar.

Sprei spek en uie mengsel oor deeg in pan.

Sprei kaas oor spek en uie mengsel.

Meng eier, room en melk saam (voeg speserye by soos per smaak) en gooi oor spek en uie mengsel.

Bak vir 35 tot 40 min tot mooi bruin en geset.

Vervang spek met 1 1/2 koppie biltong of voeg sampioene by die spek vir variasies.

Resep geplaas deur Mari Marais

Foto: Mari Marais