

Quiche Lorraine

⌚ 20 minuten 👤 4 📊 Gemakkelijk

bekijk het recept online



Bereiding

- 01 | Verwarm de oven voor op 180°C.
- 02 | Rol het deeg uit in een beboterde bakvorm en prik het in met een vork.
- 03 | Bak de spekreepjes in een koekenpan en verdeel ze over het deeg.
- 04 | Meng in een kom de eieren, room, geraspte kaas en Fresubin Pro Drink Neutraal.
- 05 | Breng op smaak met zout en peper. Giet het mengsel over het deeg.
- 06 | Bak 45 minuten op 180°C. Haal uit de oven en serveer op een bord. Geniet van je quiche!

Ingrediënten

Fresubin Pro Drink Neutraal	200 ml
Korst deeg	1
Geraspte kaas	30 g
Spek	200 g
Ei	3
Boter	Klontje
Peper	
Volle room	200 ml
Zout	

Gebruikte producten



Fresubin PRO Drink - 200 ml (neutraal)



Koken en bakken kunnen het gehalte aan vitaminen en mineralen in Fresubin verminderen. Als u vragen of zorgen heeft, raadpleeg dan uw zorgverlener. De getoonde afbeeldingen zijn serveersuggesties en dienen uitsluitend ter illustratie. Gerechten kunnen variëren door productieprocessen. Allergenen kunnen aanwezig zijn; controleer altijd het etiket van het individuele product en de ingrediënten.

Fresubin is voeding voor medisch gebruik. Enkel te gebruiken onder medisch toezicht.