

Quiche

4 porsjoner

Ingredienser

- 2 hele egg
- 3 eggeplommer
- 2 dl kremfløte
- 1.5 dl creme fraiche
- 1 ts salt
- 1 ts pepper
- 1 neve revet ost
- 1 ferdig paideig
- 8 skiver elgpølse/foretrukken spekepølse
- 2 stk vårløk

Fremgangsmåte

Forberedelser hjemme:

- Pisk sammen egg, eggeplommer, kremfløte, creme fraiche, salt og pepper. Ha det over på en nalgeneflaske.
-
- Del opp elgpølsen og vårløken i tynne skiver, og ha det over i en liten matboks. Ta med revet ost.

På tur :

- Ha litt olje i en stekepanne. Ha tortillalefsen i stekepannen og fyll opp med eggeblandingen. Ha i skivene med elgpølse og vårløk. Ha i revet ost til slutt.
- Fyr opp primusen på lav varme. Det er viktig at blussen er på det laveste slik at quichen ikke svir seg. Quichen er ferdig når eggeblandingen har stivnet. Om du lager på bål, ikke ha pannen over direkte flammer.

Tips

Quiche på primusen eller bål er enklere å lage enn du tror – spesielt om du bytter ut paideigen med tortillalefser.

