

Quiche lorraine

Aki Wahlman: 'kinkkupiirakka eli ranskalaisittain quiche lorraine toimii takuuvamana suolapalana juhlissa ja illanistujaisissa.'



PORSAS



4 HLÖ



45-60 MIN



Domaine Zinck Riesling Prestige

POHJA

3 dl vehnä jauhoja

1/2 tl suolaa

150 g voita

3 rkl kylmää vettä

TÄYTE

150 g savukinkkua

200 g emmental-juustoraastetta

1 Valmista ensin pohja sekoittamalla jauho ja paloiteltu rasva tehosekoittimessa tai kulhossa ryynimäiseksi seokseksi. Lisää vesi ja sekoita taikina nopeasti. Kääri taikina muovikelmuun ja anna levätä viileässä noin tunti. Tämän jälkeen kaulitse taikina pyöreäksi levyksi ja vuoraa sillä korkeareunainen piirakkavuoka. Pistele pohja ja esipaista pohjaa n. 10 minuuttia.

2 Valmista sitten täyte. Leikkaa ensin kinkku pieniksi kuutioiksi ja viipaloi sipuli. Kuullota sipulit pehmeiksi pannulla oliiviöljyssä. Sekoita kulhossa kinkku, sipuli ja juusto keskenään ja kaada piirakkapohjalle. Sekoita munat ja kerma ja mausta seos suolalla, pippurilla sekä muskottipähkinällä ja kaada seos piirakan päälle.

3 Paista piirakkaa 200 asteisessa uunissa 25 - 30 minuuttia kunnes täyte hyytyy ja pinta saa kauniin värin. Jäähdytä 15 min ennen ruokailua ja koristele pinta runsaalla salaattilla.

1 iso sipuli

3 kananmunaa

3 dl kermaa

suolaa

pippuria ja muskottipähkinää