

## Quiche Lorraine

(Joy of Baking)

Serves 4-6

### Quiche Recipe:

1 - 23 cm [prebaked pie crust](#)

### Filling:

- 200 grams ready-to-use fresh spinach, washed spinach
- 4 strips of bacon
- 60 ml diced onion
- 1 small garlic clove, minced
- 120 g grated Parmesan cheese (or Gruyere or Pecorino)
- 2 large eggs, plus 1 large egg yolk
- 120 ml heavy cream, at room temperature (35-40% butterfat content)
- 160 ml milk, at room temperature
- Salt and pepper to taste
- 1/8 tsp cayenne pepper, or to taste (or thyme, sage, oregano, basil)



Preheat oven to **190°C**. Have ready a prebaked 23 cm pie crust.

1. Steam the **spinach** until just wilted, **about 3-4 minutes** (toss periodically). Then drain the spinach, rinse with cold water, gently squeeze to remove excess water, and coarsely chop.
2. In a large skillet, over **medium-high heat**, fry the **bacon** until crisp. Remove from heat and place the bacon on a plate that is lined with paper towels. Cut the bacon into bite-sized pieces.
3. In a saucepan, with about **1 T of bacon fat** or **oil**, sauté the diced **onion** until soft. Season with **salt** and **pepper**.
4. Remove from heat and add the chopped **spinach** and **bacon**.
5. Spread the mixture evenly on the bottom of the prebaked pie crust. Sprinkle with the **cheese**.
6. In a large bowl whisk together the **eggs**, **cream**, and **milk**. Season with **salt** and **pepper** and **cayenne pepper** or **herbs** (if using).
7. Pour over the spinach and bacon mixture and bake in the preheated oven for **about 20 - 25 minutes** or until nicely browned, the custard is set, and a knife inserted 2.5 cm from the edge of the crust comes out clean.
8. Remove from oven, place on a wire rack, and let **cool about 15 minutes** before serving.

## キッシュ・ロレーヌ

(Joy of Baking)

4~6 人分

### キッシュのレシピ:

1 - 23 cm のパイ生地 (事前に焼いたもの)

### フィリング:

- 200 グラムの新鮮なほうれん草(洗っておく)
- ベーコン 4 枚
- 玉ねぎ 60 ml、みじん切り
- にんにく(小) 1 片、みじん切り
- パルメザンチーズ 120 g(またはグリュイエールチーズ、ペコリーノチーズ)
- 大きな卵 2 個、および大きな卵黄 1 個分
- 生クリーム 120 ml、室温(バター脂肪分 35-40%)
- 牛乳 160 ml、室温
- 塩とこしょう 適量
- カイエンペッパー ¼小さじ、またはお好みで(またはタイム、セージ、オレガノ、バジル)



オーブンを **190°C** に予熱しておきます。23 cm の事前に焼いたパイ生地を用意します。

1. ほうれん草を **3~4 分間**、しんなりするまで蒸します(時々混ぜる)。ほうれん草を水切りし、冷水で洗い、優しく絞って余分な水分を取り除き、粗く刻みます。
2. 大きなフライパンで、**中火**でベーコンをカリカリになるまで炒めます。火からおろし、ペーパータオルを敷いた皿にベーコンを取り出します。ベーコンを一口大に切ります。
3. 鍋にベーコンの脂または**油大さじ 1** を入れ、**玉ねぎ**を柔らかくなるまで炒めます。塩とこしょうで味を調えます。
4. 火からおろし、刻んだ**ほうれん草**と**ベーコン**を加えます。
5. 混合物を事前に焼いたパイ生地の底に均等に広げます。**チーズ**を振りかけます。
6. 大きなボウルで、**卵**、**生クリーム**、**牛乳**を一緒に泡立てます。塩とこしょう、およびカイエンペッパーまたはハーブで味を調えます(使用する場合)。
7. ほうれん草とベーコンの混合物の上に注ぎ、予熱したオーブンで約 **20~25 分間**、きれいな焼き色がつき、カスタードが固まり、ナイフをクラストの縁から 2.5 cm 挿してもきれいに抜けるまで焼きます。
8. オーブンから取り出し、ワイヤーラックの上に置いて、**約 15 分間**冷ましてから提供します。