Quiche Lorraine

Dit heerlijke recept komt van

Marianne zelf.

Ingredienten:

. 5 plakjes diepvries bladerdeeg

. 1 flinke ui gesnipperd.

. 1 ons bacon

. 3 eieren

. 3 scheuten koffiemelk

. 150 gram geraspte belegen kaas

. peper en zout

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.

2. Laat de plakjes diepvries bladerdeeg ontdooien.

3. Bekleed een ingevette quichevorm met het bladerdeeg.

4. Klop de eieren met de koffiemelk voeg peper en zout toe.

5. Voeg de geraspte kaas bij het ei koffiemelk mengsel. Goed doorroeren.

6. Bak de bacon knapperig in een droge koekepan.

7. Prik gaatjes in het bladerdeeg.

8. Bekleed het bladerdeeg met de bacon.

9. Verspreid de gesnipperde ui over de bacon.

10. Schenk het kaas, ei koffiemelk mengsel over de bacon en ui.

11. Bak de quiche gaar in 30 minuten

Heel lekker is altijd als eerste op...

Italian Cappucino Coffee

Ingredienten:

. Sterk gezette koffie.

. Gestoomde melk

.Cacaopoder.

Bereidingswijze:

1. Zet een behoorlijk sterke koffie.

2. De melk opschuimen. (Wij gebruiken halfvolle melk, maar normaal wordt volle melk gebruikt)

3. Koffie inschenken in een ruime kop, dan de opgeschuimde warme melk erop.

Strooi wat cacaopoeder over de melk.