



Quiche Lorraine

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN BAHA KULIT:

- 350 gram Tepung Terigu protein sedang
- 200 gram Mentega
- 3 butir Kuning Telur
- 50 ml Air Es

BAHAN ISI:

- 450 gram Jamur Kaleng, iris tipis
- 100 gram Bayam, seduh, rajang
- 100gram Bawang Bombay, cincang
- 125 gram Keju parut
- 250 gram Sosis, iris tipis

BAHAN SAUS:

- 1 liter Susu
- 10 butir Kuning Telur
- 1 sdt Garam
- 1/4 sdt Lada bubuk
- 1/4 sdt Pala bubuk
- [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#) secukupnya

CARA MEMBUAT

- Kulit: Aduk tepung terigu, telur dan mentega hingga berbutir-butir, tuangi air es sedikit demi sedikit, uleni, bulatkan.



Melezatkan!

- Saus : aduk semua bahan menjadi satu.
- Isi pie dengan bahan isi yang telah diiris halus. Tuangi saus. Taburi keju parut.
- Panggang dalam oven selama 45 menit pada suhu 180'C atau hingga matang.