

N° 43

# RØDVINSBRAISERET OKSEKØDS QUICHE

m. hindbærvineddike syltede løg

## Ingredienser:

6-8 personer

## Mørdej:

175 g hvedemel

125 g smør

4 spk koldt vand

½ æg

1 tsk hindbærvineddike\*

## Fyld:

3 dl fløde

1 stort løg

300 g hakket oksekød

Ca. ½ fl rødvin\*

1 krukke auberginetapenade\*

4 stk æg

salt & peber

## Pynt:

Hindbærvineddike syltede løg

(se opskrift n° 26)

## Sådan gør du:

### Dejen:

Mel, smør hakkes sammen, dejen samles med æg vand og eddike æltes godt sammen. Stilles i køleskab ½-1 time.

Derefter rulles dejen ud til ca. 5 mm tykkelse og lægges i en tærteform. Lad dejen hænge ca. 1 cm ud over kanten. Dejen prikkes med en gaffel sættes i køleskab igen i ca. ½-1 time.

Forbag derefter dejen ved 200 °C i ca. 10 min.

### Fyld:

Svits kødet og hæld derefter vinen over, så det lige dækker kødret, lad det simre min. 1 time. Når kødet har simret ca ½ time tilsættes løget, der er skåret i små tern.

Pisk æggene let sammen med en gaffel. Tilsæt fløde, krydderier, auberginetapenade.

Når tærtebunden er for bagt, sies kødet for evt. overskydende væske, væsken kan evt kan gemmes som fond til en sauce, kan fryses.

Kødet puttes over den for bagte tærtedej og overhæles med æggemassen.

Bag Quichen videre i ovnen i ca. 30 min, til den er hævet og gylden.

Serveres med hindbærvineddike syltede løg. Eventuelt også med en herlig salat.

\*=kan købes hos Flassan vin