

# Quiche Lorraine bl-ispinaċi

## Ghandek bżonn:

600g għaġina *shortcrust*  
6 bajdiet  
200g perżut tal-koxxa  
200g bejken Streaky  
200g ġobon tat-toqba  
200g spinaċi msajjra  
Basla mdaqqa  
Kikkra ħalib  
Tursin frisk  
Ftit bżar  
Ftit *noce moskata*  
Ftit dqiq



## Metodu:

Iftaħ l-għaġina b'lembuba u poġġi f'turtiera tonda  
Fi skutella kbira ħallat sew il-bajd mal-ħalib, bżar u *nutmeg*  
Qatta' l-perżut, il-ġobon u l-bejken, bla ġilda, fi strixxi rqaq  
Qatta l-ispinaċi, l-basla u t-tursin u zied kollox fl-iskutella  
Hawwad sew l-ingredjenti kollha u ferra it-taħlita fit-turtiera  
Aħmi fil-forn, temperatura moderata għal erbgħin minuta

## Kontorni:

Insalata ħadra bi ffit dressing magħmula miż-żejt taż-żebbuġa, ħall balsamico, meraq tal-lumi u ffit oregano