

# QUICHE AU JAMBON. (SKINKETARTE).

DEJ:

200g MEL  
½ TSK SALT  
125g MARGARINE  
4 spsk VAND

SMULDR FEDTST. I MELET. TILSAT  
SALT OG VAND. ÆT SAMMEN.  
LAD DET HVILE KULDT ½ TIME.

FYLD:

250g KØGT SKINKE  
100g REVEN OST  
3 ÆG  
2½ DL PYSKEFIØDE  
SALT, PEBER

BLANDES SAMMEN.

TARTEFORM PÅ CA 26 CM I DM.

RUL DEJEN UD TIL EN CA ½ CM TYND PLADE. BEKLÆD  
EN SMURT TARTEFORM HERMED. HÆLD BLANDINGEN  
I OG BAG TÆRTEN VED 200° CA 30-45 MIN TIL  
DEN ER FIN BRUN.