

## SEAFOOD QUICHE

### Bahan-bahan untuk PASTRI :

250	gm	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih -diayak
90	gm	Mentega
1	biji	Kuning Telur Seri Murni
30	ml	Jus Lemon
Secubit		Garam

### Bahan-bahan untuk inti :

1	biji	Bawang besar-dicincang halus
250	gm	Udang- dibuang kulit
175	gm	Isi Ketam
3	Biji	Telur Seri Murni
375	ml	Susu
15	gm	Minyak Seri Murni
30	gm	Mentega
Secubit		Garam
Sedikit		Lada Hitam

### Cara-cara Penyediaan:

1. Untuk membuat pastri quiche, campurkan tepung, garam dan mentega dan sebatikan. Kemudian, masukkan kuning telur dan jus lemon. Jika perlu, masukkan air sedikit.
2. Untuk membuat inti quiche, panaskan minyak dan tumiskan bawang besar. Kemudian masukkan udang dan masak selama 3 minit.
3. Masukkan isi ketam dan kacau rata. Alihkan dari dapur gas.
4. Didalam bekas yang berlainan, campurkan telur, susu, garam dan lada hitam. Masukkan bahan tumisan ke dalam campuran telur dan gaul rata.

5. Tuangkan adonan init di atas pastri quiche tadi. Taburkan sedikit ketulan mentega dan bakar selama 20-30 minit pada suhu 180°C.

