Pork quiche
Bánh quiche nhân thịt heo

by Chef Hungazit / Đầu bếp Hungazit

Serves: 4 px | **Preparation time:** 25 minutes | **Cooking time:** 35 minutes

Phần ăn: 4 người | **Thời gian chuẩn bị:** 25 phút | **Thời gian nấu:** 35 phút

INGREDIENTS / Thành phần

50gr, sliced / thái lát	Goat cheese	Phô mai dê		Bulgaria / Bulgary
200gr	Frozen Pork Sirloin Iberico	Thịt heo Iberico đông lạnh		Spain / Tây Ban Nha
50gr, grated / bào sợi	Comté	Phô mai Comté	PDO	France / Pháp
50gr, grated / bào sợi	Emmental cheese	Phô mai Emmental		Germany / Đức

PREPARATION / Chuẩn bị

01	Combine the flour, salt, and butter in a mixer (or by hand) to create the dough. Roll it out and chill for 30 minutes before placing in the baking pan.	Trộn bột mì, muối và bơ trong máy trộn (hoặc bằng tay) để tạo bột nhào. Cán bột và để lạnh trong 30 phút trước khi đặt vào khuôn nướng.
02	Roll out the crust, place it in the pan, and prick the surface with a fork to prevent it from puffing up during baking.	Cán vỏ bánh, đặt vào khuôn và dùng nĩa châm nhẹ bề mặt để tránh bánh phồng lên khi nướng.
03	Cover with baking paper, add rice on top to weigh it down, and bake at 180°C for 15 minutes.	Phủ giấy nướng lên bề mặt, thêm gạo lên trên để tạo sức nặng, và nướng ở 180 C trong 15 phút.
04	Meanwhile, sauté the shallots, add the pork, season with salt and pepper, and add dried plums.	Trong khi đó, xào hành tím, thêm thịt heo, nêm muối và tiêu, rồi thêm mận khô.
05	In a bowl, mix whipping cream with eggs until smooth.	Cho kem tươi với trứng vào tô, trộn cho đến khi hỗn hợp mịn.
06	After 15 minutes, remove the crust, discard the rice, and add the pork mixture, followed by the cream mixture. Sprinkle with Comté and Emmental, topping with goat cheese.	Sau 15 phút, lấy vỏ bánh ra, bỏ gạo, thêm hỗn hợp thịt heo, rồi đến hỗn hợp kem. Rắc phô mai Comté và Emmental, cuối cùng là phủ phô mai dê lên trên.
07	Return to the oven and bake for another 15 minutes.	Cho lại vào lò và nướng thêm 15 phút.

EU QUALITY SCHEMES / Chương trình Chất lượng EU

The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

Logo PDO (Tên gọi xuất xứ được bảo hộ) và PGI (Chỉ dẫn địa lý được bảo hộ) trên thực phẩm và đồ uống đến từ các vùng có quy trình sản xuất truyền thống đặc biệt. Những logo này là minh chứng rõ ràng cho nguồn gốc và chất lượng đích thực của sản phẩm.

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

Chứng nhận này đảm bảo rằng các sản phẩm được chứng nhận là hữu cơ đã đáp ứng các điều kiện nghiêm ngặt về cách sản xuất, chế biến, vận chuyển và bảo quản, với tác động hạn chế đến môi trường. Chứng nhận này khuyến khích sử dụng năng lượng và tài nguyên thiên nhiên một cách có trách nhiệm; duy trì đa dạng sinh học và tiêu chuẩn cao về phúc lợi động vật.