

Ingrediënten voor 4 personen

8 vellen diepvries  
filodeeg-ontdooit, 50 gr boter,  
250 gr verse zalmfilet-in blokjes,  
zout, versgemalen zwarte peper,  
1 gedroogde chilipeper, sap en  
rasp van 1/2 sinaasappel, 3  
eieren, 125 ml slagroom, 3  
bosuitjes-in stukjes van 1 cm, 50  
gr zeekraal-geblancheerd, 4  
kleine taart vormpjes of  
ovenschaaltjes van 12-15 cm.

**Tijd:** 10-20 min.

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Miniquiches met zalm

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden.

### Bereidingswijze

Smelt de boter en bestrijk 4 vellen filodeeg dun met de gesmolten boter. Leg ze twee aan twee op elkaar. Leg in elke taartvorm zo'n stapeltjes deeg, met de beboterde kant naar beneden. Doe de zalmblokjes in een grote kom, bestrooi ze met zout, zwarte peper en chilipeper en schep ze om met twee el sinaasappelsap. Klop de eieren los met de room, zout en peper en roer de sinaasappelrasp erdoor. Schenk dit mengsel in de taartvormpjes (op het deeg) en schep de blokjes zalm en de stukjes bosui er in. Bak de taartjes net onder het midden in de oven 20-25 minuten goudbruin en gaar.

### Serveertips

Garneer de quiches met de zeekraal.