

Ingrediënten voor 4 personen

5 à 6 plakjes deeg voor hartige taart (Koopmans, diepvries) 3 ons verse zalmfilet in blokjes 3 ons broccoli in kleine roosjes 3 eieren 2 dl Room Culinair (Campina, bij houdbare melk te vinden) 1 pakje Boursin (150 g) optioneel: 45 g amandelschaafsel

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Quiche met broccoli en zalm

Quiche van zalm en broccoli

Hulpmiddelen

Oven, ovenschaal, pan

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200°C Bladerdeeg ontdooien Bakvorm invetten Broccoli kort (2-3 min) blancheren

Bereidingswijze

Bestrooi de zalmblokjes met zout en peper. Verdeel de zalm en broccoli over de deegbodem. Meng room, Boursin en eieren in een kom en schenk deze over de zalm/broccoli heen. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 45 minuten gaar.

Serveertips

Serveren met geroosterde amandelen: Rooster het amandelschaafsel even in een koekenpan en strooi over de taart