

Ingrediënten voor 4 personen

1 rol bladerdeeg uit het koelvak  
125 g verse spinazie 200 g  
creme fraiche 2 eieren, los  
geklopt 100 g gerookte zalm, in  
snippers 25 g geraspte  
Parmezaanse kaas

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Frans

**Soort\_gerecht:** Brood

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Zalmquiche met spinazie en creme fraiche

Dit hartige taart recept komt uit Smult en is onwijs lekker voor op jouw paastafel!

### Hulpmiddelen

Quichevorm, bakpapier en ongekookte rijst

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet de quichevorm en bestuif deze met bloem. Bekleed deze dan met bladerdeeg. Leg hier bakpapier en rijst op en bak de taart 5 minuten blind.
2. Verhit ondertussen de Koekenpan met en scheutje olijfolie en bak de knoflook 1 minuut. Laat spinazie in delen slinken in de pan. Laat uitlekken in een zeef en knijp het overtollige vocht er zorgvuldig uit.
3. Meng de spinazie met de creme fraiche, eieren en zalm in een kom. Schep het mengsel in de deegbodem en bestrooi met de Parmezaanse kaas. Bak de quiche verder in 15 minuten gaar.

