



Quiche met gerookte zalm en broccoli

€ 4-5

Quiche met gerookte zalm en broccoli

VOOR 4 PERSONEN

1 portie quichedeeg (zie p. 48) of 1 pakje uitgerold kruimeldeeg
200 g gerookte zalm
1 stronkje broccoli
2 eieren
2 dl volle room
1 koffielepel gedroogde dille
peper en zout

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Bekleed een bakvorm met het deeg. Prik enkele keren met een vork in de bodem.
- Snijd de gerookte zalm in reepjes. Verwijder de stronk van de broccoli en verdeel de broccoli in roosjes.
- Kook de broccoliroosjes 5 minuten. Laat goed uitlekken.
- Klop de eieren los met de room en breng op smaak met peper, zout en dille.
- Verdeel de zalmreepjes over de taartbodem. Giet het eiernmengsel erover. Leg hierop de broccoliroosjes.
- Bak de quiche 30 minuten in de oven.
- Haal de quiche zo vlug mogelijk uit de bakvorm en dien hem warm op.



Dit recept is afkomstig uit het boek Budget koken
ISBN 9789002235191
Standaard Uitgeverij