



Recept van Steffie Michels

Quiche met zalm en asperges

Gerecht om te delen.

Benodigheden:

- 5 vellen hartige taart deeg
- 100 gram gerookte zalm
- 6 groene asperges
- 1 ui
- 3 eieren
- 150 ml kookroom
- Eén handje geraspte kaas
- Eén handje paneermeel
- Een snufje peterselie, zout en peper
- Quichevorm

Aan de slag!

Stap 1

Verwarm de oven voor op 180 graden. Laat de vellen deeg voor hartige taarten ontdooien. Beleg daarna de quichevorm met de vellen. Zorg dat de vellen elkaar steeds ongeveer 1 cm overlappen. Druk de randen goed aan. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en bestrooi met een beetje paneermeel.

Stap 2

Breng water aan de kook en kook de asperges 5 minuten. Snipper de ui. Meng de eieren met de kookroom in een kom en voeg de ui, peterselie, peper en zout toe.

Stap 3

Beleg de bodem van de quichevorm met de gerookte zalm en de asperges. Giet daarna het ei-kookroom mengsel eroverheen. Strooi dan de geraspte kaas erover.

Stap 4

Zet 25 minuten in de oven en laat goed afkoelen. Controleer met een satéprikker of de quiche gaar is. Laat de quiche anders nog een paar minuten langer in de oven.

Veel succes en eet smakelijk!



