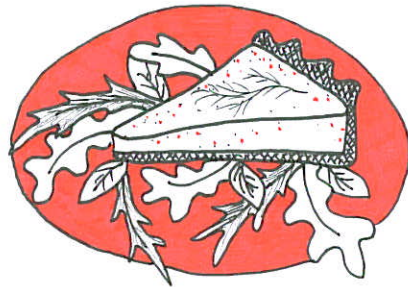


Quiche met zalm, dille & kappertjes (4 personen)

Bereiden: 15 minuten
In de oven: 15 + 30 minuten

Nodig:

- 5 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 100 g gerookte zalm
- 100 g geraspte oude kaas of parmezaan
- 5 eieren
- 250 ml slagroom (of 1 flesje koffieroom)
- handje verse dille
- 2 el kappertjes
- zout & peper
- wat boter + bloem (invetten vorm)



Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C
 Spreid de plakjes bladerdeeg uit op het aanrecht om te ontdooien. Klop in een grote kom de eieren los met de (slag)room. Snij de zalm in kleine reepjes, knip de dille fijn en roer erdoor. Spoel de kappertjes af onder de kraan, laat uitlekken en roer erdoor. Voeg tenslotte de geraspte kaas toe en flink wat versgemalen peper en een beetje zout (niet teveel, zalm & kappertjes zijn al zout).



TIP!
handig: sneezeefje voor de kappertjes



Vet een (spring)vorm van Ø 24 cm goed in met boter en bestrooi met wat bloem. Plak de bladerdeegplakjes aan elkaar tot één lap en doe over in de vorm. Nu wat passen & meten, knippen & plakken. Snij de randen recht bij. Zet 15 minuten in de oven met een bakvulling om voor te bakken (zie ①).

Haal de vorm weer uit de oven, verwijder bakpapier en bakvulling en giet voorzichtig het eimengsel erin. Zet terug in de oven en laat in ± 30 minuten gaar worden. Met de punt van een scherp mes kun je testen of de vulling stevig is en niet meer vloeibaar. Zet 'm anders nog even 5 minuten terug.

Serveren: met een lekkere groene salade!

?! Quiche met knapperige bodem ?!

① met stip!

blind bakken = voorbakken met bakvulling



kwartierje in de oven



TIP!

② wat paneermeel over de bladerdeegbodem strooien

③ paar blaadjes gelatine (niet voorwelden!) op de bodem leggen



©KMK