

Quiche prei, courgette met gerookte wilde zalm

Hoofdgerecht 2 personen



Kies voor gerookte wilde zalm omdat deze meer smaak heeft dan de gewone gerookte zalm.



40 – 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 5 plakjes hartige taartdeeg
- 1 prei
- 1 courgette
- 6 lente-uitjes
- 3 sjalotjes
- 100 gr. gerookte zalm
- 4 eieren
- 125 gr crème fraîche
- 150 gr geraspte belegen kaas
- peper en zout
- boter om in te vetten
- olijfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm je oven vast voor op 200 graden en zet vast een ingevette quichevorm of springvorm klaar.
2. Verwarm ook vast een hapjespan of koekenpan op laag vuur.
3. Snij zowel de prei als de lente-ui als de sjalotjes in dunne ringetjes.
4. Verhit een scheutje olijfolie in de pan en bak alles een paar minuten, breng tussendoor op smaak met wat peper en zout.
5. Haal van het vuur af en bewaar voor later.
6. Snij de courgette in zo dun mogelijke plakjes van hooguit een paar millimeter dik, hoe dunner hoe beter.
7. Breek de vier eieren boven een mengkom en voeg de crème fraîche en de helft van de geraspte kaas toe.
8. Voeg peper en zout naar smaak toe en roer tot een vloeibaar mengsel.
9. Ontdooi de velletjes deeg en bedek de onder- en zijkanten van de ingevette quichevorm.
10. Prik er met een vork wat gaatjes in en doe het prei-, lente-ui en sjalottenmengsel erin.
11. Verdeel over de bodem en bedek met de helft van de gerookte zalm.
12. Bedek vervolgens met 1/3 van de courgette en giet hier de helft van het eiermengsel over.
13. Leg hier de andere helft van de zalm op en leg hier vervolgens weer 1/3 van de courgette op.
14. Giet het resterende eiermengsel erover, dek af met de laatste plakjes courgette en strooi de rest van de geraspte kaas erover.
15. Verwijder eventueel de overhangende stukjes deeg en schuif de quichevorm 25 minuten in de voorverwarmde oven.
16. Laat je quiche bakken tot de bovenkant mooi goudbruin is geworden en de korst mooi krokant.
17. Nog even kort laten afkoelen en uit de vorm verwijderen en je quiche is klaar.