



Hartige taart van filodeeg met romige zalm en tuinerwten



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 300 g diepvries tuinerwten
- 🍳 10 vellen diepvries filodeeg
- 🍳 4 el verse dille
- 🍳 1 citroen
- 🍳 500 g verse zalmfilets
- 🍳 200 g roomkaas light knoflook & fijne kruiden
- 🍳 100 g ongezouten roomboter

MATERIAAL: bakpapier, quichevorm met losse bodem 20 cm Ø, vershoudfolie,

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de tuinerwten en filodeeg ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd de dille fijn.
3. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil dun van de citroen en pers de vrucht uit.
4. Snijd de zalm in stukken en bestrooi ze met peper en zout en druppel er een heel klein beetje citroensap over.
5. Roer in een kom de roomkaas los met peper.
6. Schep de tuinerwten, dille, geraspte citroenschil en als laatste de zalm erdoor.
7. Smelt de boter en bestrijk de taartvorm er royaal mee in.
8. Bestrijk de helft van de vellen filodeeg met boter en leg de andere helft erop.
9. Leg de vellen zo in de vorm dat ze elkaar telkens iets overlappen.
10. Schep de zalm in de vorm en vouw het deeg naar boven dicht.
11. Het deeg mag gekreukeld zijn.
12. Bestrijk het deeg royaal met overige gesmolten boter en zet de taart tot gebruik in de koelkast.
13. Verwarm de oven voor op 200 °C.
14. Zet de taart op het rooster in het midden van de oven en bak hem in ca. 30 minuten gaar en goudbruin.

TIP: Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)