



Hartige taart van zalm met citroen en cottage cheese



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 10 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 rol vers taartdeeg
- 🍳 250 g gerookte zalm
- 🍳 1 prei
- 🍳 3 gele paprika's
- 🍳 5 eieren
- 🍳 1 el mosterd
- 🍳 1 tl kerriepoeder
- 🍳 peper en zout
- 🍳 2 el ricotta
- 🍳 ½ citroen
- 🍳 5 g bieslook
- 🍳 200 g cottage cheese

MATERIAAL: bakpapier, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C en vet een quichevorm in.
2. Bedek de bodem met bakpapier en bekleed de vorm met het taartdeeg.
3. Verwijder het overschot aan deeg bij de randen.
4. Bedek de bodem van de quiche met de gerookte zalm.
5. Was en snijd de prei in fijne ringen en verdeel deze over de gerookte zalm.
6. Snijd de paprika's in blokjes en verdeel deze over de prei.
7. Klop de eieren los in een schaalje en breng op smaak met mosterd, kerriepoeder, peper, zout en ricotta.
8. Was de citroen en rasp de citroenschil.
9. Breng het eimengsel op smaak met de rasp.
10. Let op dat je geen wit van de citroenschil in het eimengsel raspt, dit zorgt namelijk voor een bittere smaak na het bakken.
11. Schenk het eimengsel over de groenten in de quichevorm en plaats deze voor 30 minuten in het midden van de oven.
12. Controleer of de quiche gaar is door er met een houten prikker in te prikken.
13. Wanneer deze er schoon uitkomt, is de quiche gaar.
14. Snijd de citroen in plakjes en snijd de bieslook fijn.
15. Serveer de hartige taart lauwwarm met de cottage cheese, een schijfje citroen en de fijngesneden bieslook.

BRON: eatertainment.nl