



Hartige taart van zalm met garnalen en groene asperges



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 15 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 ½ pakje hartige taartdeeg (5 plakken)
- 🍳 10 gr ongezouten roomboter
- 🍳 4 grote eieren
- 🍳 100 ml halfvolle melk
- 🍳 250 ml verse slagroom
- 🍳 130 g crème fraîche
- 🍳 4 takjes dille
- 🍳 ½ tl zwarte peper
- 🍳 1½ tl zout
- 🍳 200 g warm gerookte zalm
- 🍳 100 g Hollandse garnalen
- 🍳 100 g groene aspergetips

MATERIAAL: langwerpige quichevorm met losse bodem 25 cm lang

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Haal het taartdeeg uit de vriezer en laat ontdooien.
3. Vet de taartvorm in met de boter.
4. Verdeel het taartdeeg over de vorm en druk goed aan.
5. Prik de bodem in met een vork en bekleed met bakpapier.
6. Leg blindbakbonen in de taartvorm en bak de quichebodem 15 minuten in de oven.
7. Splits 1 ei en bewaar het eigeel.
8. Meng het eigeel samen met de andere eieren, melk, slagroom en de crème fraîche.
9. Snijd de dille fijn en voeg samen met peper en zout toe aan het beslag.
10. Breek de zalm in stukken en verdeel samen met de Hollandse garnalen en groene asperges over de bodem.
11. Giet het eimengsel eroverheen.
12. Zet 35 minuten in de oven.
13. Haal uit de oven en laat afkoelen.

BRON: eatertainment.nl