Enige tijd las ik het verzoek de recepten van het Samen Koken Samen Eten  aan te leveren voor de website.

Hier is het recept van de Zalmquiche.

Je hebt nodig:

- 5 of 6 plakjes bladerdeeg afhankelijk van je gewoonte.

- 2 moten zalm gaar gebakken. Blikjes zalm kan ook maar dan is de smaak van de zalm minder sprekend in de quiche.

- 3 eieren en

200 gram brie of camembert in kleine stukjes gesneden.

- Ik had er deze keer wat verse tijm in.

- Peper, niet te zuinig.

- Beleg de vorm met bladerdeeg.

- Zalm in stukjes over de taart verspreiden.

- In een kom de eieren losslaan en dan de in stukjes gesneden brie toevoegen.

- Kruiden toevoegen bij peper en tijm. Eventueel zout erbij.

- Goed mengen en vervolgens verspreiden over de stukjes zalm en taartbodem.

- Oven voorverwarmen op 180 graden voor 45 minuten of 200 graden voor 30 minuten lang.

Eet smakelijk!

Groet, Conny