

Het recept van de maand Januari 2008

Quiche al la Carolien.

QUICHE MET GEROOKTE ZALM

Ingrediënten:

- 8 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 150 gram gerookte zalm
- 4 eetlepels crème fraîche
- 4 eetlepels slagroom of koffieroom
- 6 eieren
- 100 gram geraspte belegen kaas
- ½ rode paprika
- 2 rode uien
- 2 bosuitjes
- ½ blikje ananas
- 6 zongedroogde tomaten
- 8 cherrytomaatjes
- 2 eetlepels Italiaanse kruiden
- peper naar smaak
- zout naar smaak

Benodigdheden:

- 1 taartvorm of springvorm met een diameter van ongeveer 26 cm
- ½ eetlepel boter
- bloem
- oven

BEREIDING:

- Verwarm de oven ong. 15 minuten voor op 200 graden (180 graden heteluchtoven).
- Beboter de vorm.
- Bestuif de vorm met bloem.
- Leg de plakjes bladerdeeg klaar en los van elkaar.
- Verwijder de folie.
- De plakjes bladerdeeg hebben 5-10 minuten nodig om te ontdooien.
- Snijd de zalm, paprika, rode uien, bosuitjes, ananas en zongedroogde tomaten in kleine stukjes.
- Klop de eieren, de crème fraîche, de room en de kaas los in een kom.
- Meng dit met de gesneden ingrediënten.
- Maak het op smaak met de kruiden, peper en zout.
- Bekleed de bodem en de rand van de ingevette vorm met de inmiddels ontdooide bladerdeegplakjes.
- Vul de vorm met het mengsel.
- Snijd de cherrytomaatjes door de helft.
- Leg de halve cherrytomaatjes , met de bolle kant naar boven, op de vulling.
- Zet de vorm iets onder het midden in de oven.
- Bak de quiche in 40 tot 45 minuten goudbruin en gaar bij 200 graden (180 graden bij hetluchtoven).

VEEL PLEZIER BIJ HET BAKKEN EN EET SMAKELIJK
Carolien Wassenaar,
Ballum