

### Ingrediënten

- 5 plakjes bladerdeeg (pak)
- 2 courgette
- 1 ui
- 2el zonnebloemolie
- 418 g zalm (blik)
- 150 g roomkaas knoflook & fijne kruiden (pakje)
- 3 eieren
- 1 el bloem



### Recept

1. Laat de bladerdeeg ontdooien en verwarm de over voor op 200 graden. Was de courgette snijd in blokjes. Pel en snipper de ui.

2. Verhit olie in een braadpan en bak de courgette en ui ca. 5min zachtjes. Laat de zalm uitlekken en verwijder vel en kraakbeen. Meng de zalm en roomkaas met de groenten. Klop de eieren los met zout en peper. Bekleed de ingevette taartvorm met bladerdeeg. Prik de bodem in met vork en bestrooi dit met bloem.

3. Verdeel het courgette-zalmmengsel over de bodem. Schenk de eieren erover. Bak de taart in midden van de oven in ca. 35min gaar.

(mijn voorkeur gaat wel uit naar verse zalm voor meer smaak)

Psaha, eetsmakelijk 😊

### Bron



**Dounia de Bruijn**

1 uur · 📷

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1946894342254973&set=gm.1512175558821348&type=3&theater>

Info Martine Lycke 25/07/2017

1 vel boterzandkoekdeeg gebruikt (Auchan)

Courgettes gekruid met paprika en italiaanse kruiden

Gemaakt met 2 stukjes diepvrieszalm.

Bij de 3 eieren ook nog een scheut room toegevoegd, had schrik dat het een omelet zou zijn. En ipv zout cajunkruiden en chili gebruikt.

Oven : 200°C - 35 min :  
De laatste 5 minuten nog



### Fotos



