

Ingrediënten

HOOFDGERECHT ■ 4 PERSONEN

■ 55 MIN.

- 300 g zalm, in blokjes
- 1 rol kruimeldeeg
- 4 eieren
- 200 ml room
- 300 g verse spinazie, gespoeld
- 1 sjalot, gesnipperd
- 30 g pijnboompitjes, geroosterd
- wat boter
- 100 g emmentaler, geraspt
- peper en zout



Recept

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het kruimeldeeg open en leg het met bakpapier in een ronde ovenschotel, prik er enkele gaatjes in. Leg er nog een vel bakpapier op en vul met bakbonen. Bak de bodem 10 minuten in de voorverwarmde oven.

2. Klop de eieren los met de room. Kruid met peper en zout. Fruit het sjalotje aan in wat boter en voeg de spinazie toe, roerbak heel kort. Laat de spinazie uitlekken in een zeef.

3. Verwijder de bakbonen en het tweede vel bakpapier. Leg de zalmblokjes op het deeg. Verdeel er de spinazie over en giet er het eimengsel over.

4. Strooi de kaas en pijnboompitjes erover en zet nog 30 à 35 minuten in de oven, tot de kaas mooi gratineert.

Bron



M1347

Libelle Lekker!
2012, Oktober
Pagina 28

<https://www.libelle-lekker.be/bekijk-recept/15873/quiche-met-zalm-en-spinazie>

Info Martine Lycke 14/05/2013

Gemaakt in platte grootste oranje vorm op 30 minuten.
Bij spinazie look doen, vraagt anders om meer zout.

Fotos

