

### Ingrediënten

1 rol bladerdeeg (Aldi)  
400 g spinazie voorgedroogd en uitgelekt  
2 diepvrieszalm van Lidl (=1doosje)  
Tube lookpasta (Lidl)  
Kruiden : peper, zout,  
cayennepeper, oregano, basilicum en gemberpoeder

4 eieren  
200 ml room (rode doosje Lidl)  
Pijnboompitten naar believen  
200 g ricotta (Lidl)  
100 g gemalen kaas



### Recept

Bladerdeeg in springvorm leggen met bakpapier eraan laten.  
Bladerdeeg inprikken met vork

Bedekken met :

- Voorgekookte en uitgelekte spinazie (spinazie wassen en aanstoven)
- Zalm uit diepvries ½ minuut langs elke zijde in microgolf. In stukjes snijden en op spinazie leggen.
- Lookpasta naar believen toevoegen
- Kruiden met peper, zout, cayennepeper, oregano, basilicum en gemberpoeder
- Pijnboompitten naar believen.
- Ricotta in stukjes

Mengsel maken van :

- eieren
- room
- gemalen kaas
- lookpasta opnieuw naar believen
- zout en cayennepeper

Eimengsel over quiche gelijkmatig gieten.

Voorverwarmde oven van 180°C - 35 minuten

### Bron

Martine Lycke

19/08/2013

Fotos

