



Zalmquiche met prei

Een verfijnde quiche met malse stukjes zalm en zacht gestoofde prei in een romige vulling. Feestelijk genoeg voor gasten en toch eenvoudig te maken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 vel quichedeeg (of kruimeldeeg)
- 300 gr verse zalmfilet
- 2 stengels prei
- 3 eieren
- 200 ml room
- 100 ml melk
- 80 gr geraspte kaas
- 2 el boter
- 1 el verse dille, fijngehakt

peper en zout

het sap van een halve citroen

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 190 °C.
- 2.** Bekleed een quichevorm met het deeg en prik de bodem in met een vork.
- 3.** Bedek de bodem met bakpapier en vul met droge bonen of keramische bakbonen.
- 4.** Blindbaak de bodem 10 minuten, verwijder daarna het bakpapier en de bonen en bak nog 5 minuten zodat de bodem droog en licht goudkleurig is.
- 5.** Maak de prei schoon, verwijder de buitenste bladeren en de donkergroene toppen, en snijd de prei in dunne ringen.
- 6.** Smelt de boter in een pan op een zacht vuur en stoof de prei rustig gedurende 8 tot 10 minuten tot hij zacht en glazig is. Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Snijd de zalmfilet in blokjes van ongeveer 2 cm en besprenkel met het citroensap. Breng licht op smaak met peper en zout.
- 8.** Klop in een kom de eieren los met de room en de melk. Roer de fijngehakte dille erdoor en kruid met peper en zout.
- 9.** Verdeel de gestoofde prei gelijkmatig over de voorgebakken bodem. Verdeel de blokjes zalm erover.
- 10.** Giet het eiermengsel voorzichtig over de vulling en bestrooi met de geraspte kaas.
- 11.** Bak de quiche 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de vulling volledig gestold en lichtbruin is.
- 12.** Laat de quiche minstens 10 minuten rusten voor je hem aansnijdt.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse zalm van goede kwaliteit. Zorg ervoor dat de gestoofde prei goed uitgelekt is voor je hem over de bodem verdeelt, anders wordt de quiche te vochtig.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette past uitstekend bij deze quiche.

Dranktip

Serveer bij voorkeur met een droge witte wijn zoals een Bourgogne Aligoté of een frisse Chardonnay.

Ontdek meer recepten op kookpot.be