



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'	40'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 vel kruimeldeeg (of quichedeeg)
- 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

peper en zout

0.5 citroen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 °C en bekleed een quichevorm met het kruimeldeeg.
2. Prik de bodem in met een vork, bedek met bakpapier en blindbakken met droge bonen gedurende 10 minuten.
3. Maak de prei schoon en snijd hem in dunne ringen.
4. Smelt de boter in een pan en stoof de prei op een zacht vuur zacht en glazig, breng op smaak met peper en zout.
5. Snijd de zalmfilet in blokjes en besprenkel met een beetje citroensap.
6. Klop de eieren los met de room en de melk en roer de dille erdoor, kruid met peper en zout.
7. Verdeel de gestoofde prei over de voorgebakken bodem en leg de blokjes zalm ertussen.
8. Giet het eiermengsel erover en bestrooi met de geraspte kaas.
9. Bak de quiche 30 minuten tot de vulling gestold en lichtbruin is.
10. Laat de quiche 10 minuten rusten voor je hem aansnijdt.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)