

Quiche van asperges en gerookte zalm

Ingrediënten:

1 rol kant en klaar bladerdeeg
1 dl room of slagroom
200 gr gerookte zalm
een halve kg asperges
3 eieren
paneermeel
peper en zout

Tip: dit recept is ook heerlijk met broccoli in plaats van asperges

Bereiding:

Bladerdeeg uitrollen en in bakblik. Asperges schillen en op stukken van ongeveer vier cm, tien minuten koken in iets gezouten water. Asperges uit laten lekken in vergiet. Drie eieren met één dl room goed loskloppen, peper toevoegen (zout naar smaak, want zalm is al zout). Bodem bedekken met paneermeel, in stukjes gesneden zalm en asperges. Overgieten met het eierenroom mengsel. In de oven plaatsen (midden), 30 minuten op 180 graden.

Bovenstaand recept is opgestuurd door Carla Kouijzer uit Vogelwaarde.