

QUICHE MET ZALM, BROCCOLI en GORGONZOLA

Benodigdheden : voor **4** personen

200	gr	Zalmstukjes – verse
1	st	Sjalot
300	gr	Broccoli-roosjes
100	gr	Feta blokjes of Gorgonzola
50	gr	Gruyère
		Peper en zout en nootmuskaat
3	st	Eieren
2	dl	Room
3	takjes	Tijm
1	rol	Bladerdeeg

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 210°C.

Maak de eiermengeling: meng in een maatbeker 2 dl room met 3 eieren.

Rits de tijm van 3 takjes en hak fijn, voeg toe aan de eiermengeling.

Kruid af met peper en nootmuskaat. Houd dit even apart.

Pel en snipper 1 sjalot.

Verwarm een beetje olijfolie in een pan en stoof de sjalot aan.

Pers er 1 teentje look bij en voeg 300 gram broccoliroosjes toe.

Roerbak de groente een 2-tal minuten en kruid met peper en zout.

Bekleed een bakvorm met 1 rol bladerdeeg met zijn bakpapier en druk aan alle hoekjes goed aan.

Verdeel de groenten, 200 gram verse zalmstukjes en 100 gram fetablokjes of Gorgonzola over de vorm en overgiet het geheel met de eiermengeling.

Werk bovenaan af met 50 gram gemalen Gruyère of kaas naar smaak..

Bak de quiche 30-35 min.

=====