

Aperitief: Quiche met zalm et paksoi

Ingrediënten:

- Bladerdeeg: 1 rol
- Gerookte zalm: 300g
- Paksoi: 500g
- Ricotta: 300g
- Eieren: 5
- Uien: 2 middelgrote
- Peterselie
- Peper en zout



Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Bekleed een vorm (20 x 20 cm) met het bladerdeeg. Prik gaatjes in het bladerdeeg met behulp van een vork. Leg een bakpapier met baknikkers op het bladerdeeg en bak het deeg voor 10 minuten in de oven. Neem de bodem uit de oven, verwijder het bakpapier en laat de bodem even drogen aan de lucht.
3. Verhoog de oven temperatuur naar 180° C. Hak de paksoi en de helft van de peterselie grof. Snij de gerookte zalm in blokjes.
4. Blancheer de gehakte paksoi voor 3-5 minuten in kokend water. Laat het water lekken uit de gekookte paksoi.
5. En nu het leukste gedeelte, de quichevulling. Klop de eieren luchtig met de ricotta en voeg de gehakte paksoi en peterselie toe. Breng deze vulling op smaak met peper en zout.
6. Voeg vervolgens de stukjes zalm toe en verdeel deze vulling op de bodem. Werk je quiche af met het strooien van gehakte peterselie.
7. Bak de quiche in de oven voor ongeveer 30 minuten op 180°C. Wanneer uw vulling en de randen van het bladerdeeg goudbruin wordt, is uw quiche klaar. Geniet ervan!