



Hoofdgerechten

## **Quiche met zalm en broccoli**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

250 gram broccoli  
200 gram zalm  
1 ui (gesnipperd)  
3 eieren  
25 centiliters room  
150 gram kaas (geraspt)  
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg  
boter  
1 eetlepel dille (verse, fijngesneden)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 200°C. Kook de broccoli 5-8 minuten beetgaat in licht gezouten water. Klop ondertussen de eieren los met de room en meng er de kaas onder. Kruiden met peper, zout en verse dille.

Smeer de bakvorm in met wat boter en schik het bladerdeeg erin. Doe de broccoli, zalm en ajuin in de bakvorm. Giet het ei-room-kaasmengsel erover en laat 45 minuten garen in de oven op 200°C.

