



Hapjes
Voorgerechten

Mini quiche met zalm en asperges

Voor 6 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
200 gram zalm (gerookt)
20 gram Emmentaler (gemalen)
150 milliliters room
1 prei (in ringen)
1 lente-uitje
4 eieren
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Smeer de bakvormpjes in met boter.

Rol het deeg uit en maak met een een ronde uitsteekvorm cirkels van ongeveer 8cm.

Leg deze cirkeltjes in de bakvormpjes en prik er met een vork gaatjes in.

Snij de zalm in reepjes. En fruit ondertussen de preiringen in boter en kruid af met peper en zout.

Klop de eieren met de room en voeg de helft van de kaas toe. Kruid het mengsel met nootmuskaat, peper en zout.

Voeg aan het mengsel de preiringen en de zalmsnippers toe. Verdeel het daarna over de bakvormpjes en werk af met de resterende gemalen kaas.

Bak de mini quiches gedurende 25 minuten in de voorverwarmde oven. Werk af met enkele ringetjes lente-ui.

Tip:

Heb je geen uitsteekvorm? Gebruik dan een glas of kommetje en steek hiermee de vormpjes uit.

Keukenbenodigdheden

Oven

