Quiche met spinazie en zalm

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
100 g (gram) Spinazie
0.25 Stuk(s) Prei
200 g (gram) Zalmfilet
Dille (naar smaak)
2 tl (theelepels) Citroenrasp
5 Stuk(s) Ei
150 ml Melk

Keukenspullen

Maatbeker
Mixer met gardes
Rasp
Springvorm Ø24 cm
Wok

1. Voorbereiden

Kook wat **eieren (2 stuks)** hard.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Ontdooi de **5 plakjes bladerdeeg** (Koopmans Bladerdeeg Roomboter) en vet de taartvorm in met wat boter of bakspray.

2. Zalmquiche maken

Bedek de taartvorm met de ontdooide **plakjes bladerdeeg** en prik er een paar gaatjes in. Roerbak de **spinazie (100 g)** in een wok en laat goed uitlekken. Leg de **spinazie** en de dun gesneden en gewassen **preiringetjes (1/4 prei)** op het **bladerdeeg**.

Leg daar bovenop de in dunne plakken gesneden **zalm (200 g)**.

3. Saus voor quiche maken

Snij de gekookte eieren in partjes.

Doe de **melk (150 ml)**, **eieren (3 stuks)**, **citroenrasp (2 tl)** en **dille** naar smaak in de maatbeker (of hoge beslagkom). Mix alle ingrediënten met een mixer of garde totdat je een gladde saus krijgt. Giet de saus in de vorm en leg de **partjes ei** in de saus.

4. Zalmquiche bakken

Bak de quiche met zalm en spinazie in 30 minuten gaar en goudbruin.