



QUICHE MET ZALM EN VERSE SPINAZIE

NODIG

- 2 el olijfolie
- 1 gesnipperde ui
- 2 tenen knoflook geperst
- 300 gram verse bladspinazie
- 100 gram gerookte zalm in stukjes gesneden
- 5 zongedroogde tomaten, fijngesneden
- 1/2 bakje Paturain cuisine
- 4 plakjes bladerdeeg
- Parmezaanse kaas
- pijnboompitten
-
- quichevorm vierkant

DOEN

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een quichevorm met het bladerdeeg.
2. Fruit ui en knoflook in olijfolie. Voeg de spinazie en bak aan totdat deze slinkt.
3. Voeg de zongedroogde tomaatjes en paturain toe. Tot slot voeg je de stukjes zalm toe.
4. Doe het mengsel in een quichevorm en bestrooi met de Parmezaanse kaas en eventueel pijnboompitjes.
5. Bak af in ongeveer 25 minuten totdat het gaat is

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU