

## BROCCOLI – ZALM - TAART



dit broccoli-zalm-taartje (mini-formaat) heb ik gemaakt in 2004; de hoeveelheden heb ik uiteraard aangepast

- 5 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 1 zak broccoliroosjes (300 g)
- 1 groot blik zalm (418 g, Fancy Pink, John West)
- 3 eieren (M)
- 4 eetlepels slagroom
- zout, peper
- 1 komkommer
- 4 eetlepels thousands islands sladressing (fles à 450 ml)
- taartvorm (doorsnede 26 cm)
- boter om in te vetten

### Bereiden:

Oven voorverwarmen op 225 °C of gasovenstand 5. Bladerdeeg ontdooien. Broccoli in kleinere roosjes verdelen en ca. 3 minuten blancheren, afspoelen met koud wateren laten uitlekken.

Zalm laten uitlekken, graatjes verwijderen en in stukjes verdelen.

In kom zalm en broccoli mengen.

Eieren loskloppen met slagroom, zout en peper.

Taartvorm invetten en bekleden met bladerdeeg. Met vork gaatjes in bladerdeeg prikken.

Zalmmengsel in vorm doen.

Eiermengsel erover schenken.

In midden van oven taart in ca. 25 minuten gaar en lichtbruin bakken.

Komkommer schillen en in plakjes snijden. Een paar lepels dressing erover gieten.