

Zilte quiche met zeekraal

Bereidingstijd: 40 minuten

Moeilijkheidsgraad: **gemiddeld

Ingrediënten (voor vier personen):

1 pak kant-en-klare kruimeldeeg
1 teentje look
2 stengels prei
100 g zeekraal
150 g gerookte heilbot
100 g rivierkreeftjes
3 eieren
200 ml sojaroom
snuifje kurkuma
nootmuskaat
versgemalen peper
weinig zout



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de korst blind (beleg de bodem met ongekookte bonen om blazen in het deeg te voorkomen) 10 minuten voor.
2. Verhit olijfolie in een pan en stoof de prei en look gaar, kruid met versgemalen peper en nootmuskaat. Schep het preimengsel en de zeekraal in de gebakken taartbodem. Voeg de versneden heilbot en rivierkreeftjes toe.
3. Kluts de eieren met de sojaroom op. Breng op smaak met kurkuma, versgemalen peper en weinig zout. Giet in de taartbodem en zorg dat alles gelijk is verdeeld.
4. Bak gedurende 30 à 40 min. en laat voor het snijden 10 minuten afkoelen.

Bron: www.njam.tv