



GOED GLUTENVRIJ RECEPT: QUICHE MET GEROOKTE ZALM EN TOMAAT

Voor vier personen

- Zes a 8 sneden GV brood
- 1 kopje melk
- 1 ei
- Peper/zout

Voor de vulling:

- 2 eieren
- Potje crème fraîche
- 100 gram gruyere
- 200 gram gerookte zalm, in stukjes
- 12 cherrytomaatjes, door de helft gesneden
- ½ bosje bieslook in kleine stukjes
- Peper/zout

Klop het ei met de melk, peper en zout. Bedek een quichevorm met bakpapier. Haal de sneden brood even door het eimengsel en bedek er de quiche vorm mee.

Zet in een voorverwarmde oven op 160 gr en bak de broodbodem in tien minuten. Meng de eieren met de crème fraîche, de kaas en wat peper en zout.

Haal de quichebodem uit de oven, hij moet droog zijn. Laat even afkoelen. Leg de snippers zalm op de bodem, daarbovenop de cherrytomaatjes met de bolle kant naar boven. Giet het ei/roomkaasmengsel er bovenop en bak de quiche in 15 minuten op 180 graden.