

Quiche met spinazie en zalm



Ingrediënten voor 4 personen.
Geschikt voor IDDSI-4.



Ingrediënten:

- Hartig taartdeeg (kant-en-klaar uit de diepvries)
- 450 gram spinazie
- 1 teentje knoflook
- 200 gram gerookte zalm
- 5 deciliter room
- 6 eidooiers
- 1 eetlepel roomkaas
- Peper en zout
- Nootmuskaat

Dit heb je verder nodig:

- Staafmixer of keukenmachine
- Zeef

Tip!

Maak de zalmmousse ook even warm, voordat je het uitserveert. Kijk wel uit dat de zalm niet indikt. In het Care Culinaire leertraject Koken is Leuk! leer je hoe je meerdere gerechten tegelijkertijd warm serveert aan cliënten.

[Meer info over Koken is Leuk →](#)

Aan de slag:

- 01 Bak 4 plakjes deeg af op 180°C in de oven.
- 02 Laat de bodem even afkoelen en pureer met wat melk glad volgens IDDSI-4.
- 03 Was en ontsteel de spinazie.
- 04 Breng de helft van de room aan de kook en voeg de spinazie en knoflook toe.
- 05 Laat even gaarkoken en pureer alles in de blender.
- 06 Haal de massa door een zeef, zodat alles glad is.
- 07 Voeg de rest van de room en de eidooiers toe aan de blender.
- 08 Meng beide roommassa's en breng op smaak met peper, zout en de nootmuskaat.
- 09 Vet de ovenschaaltjes in met boter en vul deze voor 2/3e met de spinazieroom.
- 10 Dek deze af met aluminiumfolie.
- 11 Zet de bakjes in een braadslee met warm water en gaar dit geheel in de oven op 150°C.
- 12 Maal de zalm met de roomkaas glad volgens IDDSI-4.
- 13 Zeef de zalmmousse om er zeker van te zijn dat het zacht genoeg is.
- 14 Maak van het deeg een bodempje en maak deze warm in de magnetron.
- 15 Haal de spinazietaartjes uit de ovenschalen en zet deze op de warme bodem.
- 16 Lepel de zalmmousse hierop en serveer het geheel lauwwarm.