**Quiche met zalm, prei en ui**

verse zalm

3 eieren

2,5 dl room

peper en zout

kruimeldeeg

prei

ui

knoflook
boter

[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

Wrijf een siliconen ronde taartvorm in met boter. Druk er het kruimeldeeg in en doorprik de bodem. Knip de randen bij.

Snijd het preiwit, de ui en een paar teentjes knoflook fijn en sauteer ze in wat boter met een beetje [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Klop de eieren op met de room. Kruid met peper en zout. Snijd de verse zalm in brokjes.

Vul de taartbodem met een laag groentebereiding. Druk daarin gelijkmatig verdeeld de zalm en overgiet met de ei-roommengeling.

Zet de taartvorm 40 minuten in een oven op 185°C. Zet de laatste 10 minuten de heteluchtblazer aan. Laat afkoelen en opstijven in de koelkast.