

Aardappeltaart

met zalm en spinazie

**AMBASSADEUR EN BELGISCH-IJSLANDSE KOK DAGNY ROS ASMUNDSOTTIR
BEDACHT SPECIAAL VOOR DE TE GEK!?-CAMPAGNE 'KIJK EENS ONDER DE SCHIL'
EEN AARDAPPELGERECHT!**



Dagny Ros met haar schoonmoeder Bonnie.



EEN HARTIGE, VOEDZAME QUICHE MET EEN AARDAPPELKORST. MAKKELIJK TE MAKEN EN IDEEAAL OM RESTJES UIT DE KOELKAST TE VERWERKEN.

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 10 à 12 vastkokende Belgische aardappelen
- 1 prei (in stukjes gesneden)
- 1 rode ui (fijngesneden)
- 2 flinke handen verse spinazie
- 350 à 400 g verse zalm (in blokjes)
- 2 middelgrote eieren
- 1 dl karnemelk
- 1 dl room (optioneel)
- 1 handvol geraspte kaas naar keuze
- verse dille
- boter of olie om in te bakken
- zout en peper

Bereiding

- 1. Aardappelen bereiden:** Schil de aardappelen, kook ze tot ze gaar zijn en plet ze daarna grof met een vork. • Leg bakpapier in een ovenschaal en verdeel de geplette aardappelen als een bodem, zoals bij een quiche.
- 2. Groenten stoven:** Verhit een beetje boter of olie in een pan. • Stoof hierin de prei en rode ui zachtjes aan. Kruid met zout en peper. • Voeg de spinazie toe en roer kort (1 à 2 minuten), tot ze net begint te slinken. Verdeel dit mengsel over de aardappelbodem.
- 3. Zalm toevoegen:** Strooi de blokjes zalm boven op de groenten. • Kruid met wat extra peper, zout en verse dille.
- 4. Ei-roommengsel:** Klop de eieren los met de karnemelk en eventueel de room. • Giet dit mengsel over de zalm en groenten. • Strooi de geraspte kaas erover.
- 5. Bakken:** Zet de taart in een voorverwarmede oven (180°) en bak gedurende **20 à 25 minuten**, tot de bovenkant goudbruin en lichtjes stevig is.



INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 2 à 3 dl volle Griekse yoghurt
- 1 teentje knoflook (gepeld)
- 1 handje verse dille
- 1 handje verse munt (of vervang door peterselie of basilicum)
- het sap van een ½ tot 1 limoen of citroen (naar smaak)
- 1 eetlepel honing
- zout en peper

EXTRA SAUSJE

Een frisse, kruidige saus die perfect past bij de aardappeltaart.

Bereiding

1. Doe alle ingrediënten samen in een blender of hoge maatbeker.
2. Mix tot een gladde, frisse saus.
3. Proef en breng verder op smaak met extra citroensap, kruiden, zout of peper indien gewenst. • Serveer de saus gekoeld bij de aardappeltaart voor een frisse toets.

Variatie-ideeën

Deze taart is ideaal om te variëren: probeer eens met witte asperges, gerookte forel, spekblokjes of restjes gegrilde groenten. Denk aan een pizza of een klassieke quiche, alles kan!



KIJK EENS ONDER DE Schil

**TE
GEK!?**

**KOPZORGEN
BIJ 65-PLUSERS
BESPREEKBAAR MAKEN**

www.onderdeschil.be
www.tegek.be/wijdoenmee