



Hartige taart met zalm en groente

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	40 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

2 wortels

2 courgettes

1 bladerdeeg, rond, ongeveer Ø 32 cm

350 g zalmmoten, gerookt

zout

peper

Was de groenten en schil de wortels. Snij de wortels en de courgettes in de lengte met een dunschiller in schijven.

Leg het bladerdeeg in de bakvorm en laat ongeveer 1 cm uitsteken. Prik er met een vork in. Leg de zalm op het bladerdeeg en verdeel de wortels en courgettes erover. Breng op smaak met zout en peper.

1 bladerdeeg, rond, ongeveer Ø 32 cm

Maak met de appelboor 6 gaten in het tweede stuk bladerdeeg. Leg het bladerdeeg op de groenten en druk de twee stukken bladerdeeg met de randen aan elkaar.

Zet de bakplaat op een rooster in de koude oven en bak.

Profi-bakken bladerdeeg 200 °C gedurende 40 Mins

Accessoires

Ronde bakplaat Ø29 cm

rooster

