

Zalmtaart

Maak een beslag van:

- 5 eetlepels bloem
- 75 ml melk
- 4 eieren

Maak een zalmmengsel van:

- 100 g geraspte oude kaas
- 1 aangebakken rode paprika in kleine stukjes
- 1 aangebakken fijngesneden ui
- 1 wortel, in dunne schijfjes gesneden en aangebakken
- 3 teentjes knoflook
- 150 g gerookte zalmsnippers
- 1 theelepel dille
- ½ theelepel zoete paprikapoeder
- ½ theelepel peper
- ½ theelepel zout
- een paar druppels tabasco
- een kleine, rauwe, geraspte aardappel

Meng het beslag met het zalmmengsel.

Vet een springvorm van 24 cm in en bekleedt hem met 4 plakjes bladerdeeg.

Strooi eventueel wat paneermeel op de bodem.

Verdeel het zalmmengsel over de taartbodem.

Plaats de taart in het midden van een op 180°C voorverwarmde oven.

Bak de taart in 45-50 minuten af.