

# Zalmtaart met dille en kappertjes

## Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 100 gram gerookte zalm
- 100 gram gemalen kaas
- 5 eieren
- 250 milliliter slagroom
- dille
- 2 eetlepels kappertjes
- zout en peper
- paneermeel

## Werkwijze

1. Oven voorverwarmen op 200 graden Celsius.
2. Spreid het bladerdeeg uit over een deegvorm. Prik er gaatjes in met een vork en strooi er wat paneermeel overheen.
3. Klop de eieren los met de slagroom. Snijd de zalm in kleine stukjes en roer dit er met de dille en de uitgelekte kappertjes doorheen. Roer de gemalen kaas erdoor.
4. Giet het eiermengsel op het bladerdeeg.
5. Zet de vorm ongeveer dertig minuten in de oven. Lekker met een groene salade.