

# Zalmtaart

## Ingrediënten

- 300 gram pate brisee
- 250 gram gekookte zalm of twee blikjes
- 1 courgette
- 40 centiliter slagroom
- 4 eieren
- 20 gram boter
- 50 gram geraspte cantal
- 1 eetlepel olie
- veel blaadjes salie
- nootmuskaat
- zout en peper

## Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Beleg een vorm met het deeg en zet dit tien minuten in de koelkast.
3. Was de courgette en de salie. Snijd de courgette in kleine stukjes en knip de salie fijn.
4. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de courgette. Voeg de salie, zout en peper toe en laat 5 minuten sudderen. Laat de groenten uitlekken.
5. Meng in een kom de ei met de room. Voeg de kaas toe en de nootmuskaat, peper en zout.

6. Leg de zalm en de courgette op de bodem van de taart. Giet de eimassa eroverheen en zet dit 30 minuten in de oven.
7. Voordat de taart de vorm verlaat deze even vijf minuten af laten koelen.
8. Serveer eventueel met courgetteslierten die even gepocheerd zijn.