

Courgettetaart met gerookte zalm

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Was de courgettes en snijd ze in schijfjes.
Blancheer ze 3 minuten in kokend gezouten water.
Laat ze uitlekken. Leg het bladerdeeg met het
bakpapier in een taartvorm. Leg de courgette-
schijfjes in een kring op de bodem.
Klop de eierdooiers met de melk en de room,
strooi er wat zout en peper door en voeg de in
reepjes gesneden zalm toe. Giet dit over de
courgettes.
Zet de taart 35 minuten in de oven.

4 personen:

2 courgettes
1 deciliter room
2 eierdooiers
1 deciliter melk
1 pak bladerdeeg
150 gram gerookte zalm
Boter
Dille
Bieslook
peper en zout

Garneer met wat bieslook en/of dille.

Domaine Guy Moulinier rosé

wijnadvis:

