

Zalmtaart

Ingrediënten:

- 1 HERTA Bladerdeeg
- 500g verse zalm
- 320g roomkaas light
- 200g diepvries erwten
- 200ml visfond
- 2 preien

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Laat de erwten ontdooien.
- Snijd de prei overlangs in twee, was grondig en snijd vervolgens in halve ringen. Snijd de zalm in hapklare stukken. Stoof de prei aan in de braadpan met een klontje boter. Voeg de visfond toe en laat even inkoken. Voeg vervolgens de roomkaas light toe en laat smelten. Haal van het vuur en meng er de erwten en zalm onder. Kruid met peper en zout.
- Giet alles in een ronde ovenschaal. Ontrol het **HERTA Bladerdeeg** en dek er de ovenschotel mee af. Druk de randen goed aan, krul ze eventueel wat om zodat het deeg mooi in de schotel past. Snijd met een mes een kruisje in het midden en bak de taart 25-30 min in de oven tot het deeg krokant is.
- Haal uit de oven en serveer eventueel met een slaatje. Smakelijk.
- Tip: Borstel wat losgeklopt ei over de bovenkant van het deeg zodat het mooi goudbruin bakt in de oven.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Ovenschotel**

Personen: **4**