**Zuurkoolquiche**



**INGREDIËNTEN** voor 3 personen:

6 vellen hartig taartdeeg

2 theelepels mosterd 4 eieren

250 gr zuurkool 200 ml kookroom/ crème fraiche 1 magere rookworst of zalm

1 eetlepel paneermeel 1 appel Snuf kerrie snuf peper en zout peterselie

Handje geraspte kaas boter om in te vetten

Quichevorm of springvorm ca. 24 cm

**BEREIDING:**

1. Verwarm de oven op 190 graden. Laat de velletjes deeg ontdooien. Vet de vorm in en bekleed met het deeg. Verdeel een beetje paneermeel over de bodem.
2. Laat de zuurkool goed uitlekken. Doe de eieren in een kom en roer samen met de room en mosterd door elkaar. Voeg de zuurkool toe. Breng op smaak met een snuf peper, zout, kerrie en peterselie. Snijd de appel zonder schil en de rookworst/zalm in blokjes en schep door het zuurkool mengsel.
3. Verdeel het zuurkool mengsel over de beklede vorm. Bestrooi met een beetje kaas en zet ca. 45 minuten in de oven. Controleer altijd even of de zuurkoolquiche goed gaar is. Bestrooi met wat peterselie.