



Hartige broodpudding met zalm

Brunch, Hoofdgerecht, Snack
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Oud stokbrood, eieren, room,
ricotta
rode ui, champignons, rode
peper, boter
prei, gerookte zalm (snippers)
geraspte kaas
peterselie

Bereiding

Bakvorm(en) beleggen met ovenpapier.
Snijd het stokbrood in plakjes en bedek de bakvorm er
mee.
Ui en rode peper versnipperen, champignons in plakjes
snijden.
Ui, rode peper en champignons aanfruiten in hete boter.
Eieren, room en ricotta goed losroeren.
Verdeel 1/3 van het roommengsel over het stokbrood
zodat het kan weken.
Prei in flinterdunne ringen snijden.
Verdeel de aangefruitte champignons, de preiringen en de
zalm over de bakvorm. Bestrooi met kaas en gehakte
peterselie.
Doe de rest van het roommengsel over de bakvorm.
Plaats in een hete oven van 200 graden gedurende 30
minuten.

Notities

Hartige broodpudding, een mooie vorm van

restverwerking, oud brood, leftovers en koelkastresten verwerken als gerecht voor de lunch, als snack of zelfs als hoofdgerecht. Eigenlijk kun je het ook frittata noemen.

Foto's

