



bladerdeeg van zalm en courgette met huile d'olive de Nice BOB

Voor 8 bladerdeeggebakjes:

- 1 rechthoekig bladerdeeg
- 6 eieren
- 300 g zalm
- 2 courgettes
- 1 groene ui
- 1,5 eetlepel **huile d'olive de Nice BOB**
- Zout en peper

Saus:

- 100 g witte amandelen (geblancheerd)
- 150 g kerstomaatjes
- 3 teentjes knoflook
- 8 g basilicum
- 1,5 el **huile d'olive de Nice BOB**
- 80 g Parmezaanse kaas
- Zout, zwarte peper

Verwarm de oven tot 180°C.

Leg het deeg op een muffinblik en gebruik een ander blik (of een glazen bodem) om op het deeg te drukken zodat er alveoli ontstaan.

Was en snijd de ui fijn. Was en rasp de courgettes (gebruik een dikke rasp). Klop de eieren los in een kom, voeg de geraspte courgettes en groene ui toe, breng op smaak met zout en peper en schik in de gaten in het bladerdeeg. Snijd de zalm in blokjes en schik ze in de holtes.

Snijd het deeg in vierkantjes rond de cellen en vouw het deeg over de cellen om manden te vormen. Plaats 15 tot 20 minuten in de oven.

Bereid ondertussen de saus voor: was de tomaten, doe de amandelen, tomaten, Parmezaan teentjes knoflook, zout, peper en olijfolie in een blender en mix tot een saus. Serveer de bladerdeeggebakjes rechtstreeks uit de oven.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiele smaak van Nice BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van amandel, rauwe artisjok, genêtbloemen, hooi, gras, blad, gebak, rijpe appel, gedroogd fruit en zijn citroensmaak.

U kunt ook een van deze olijfoliën gebruiken: Nyons BOB of Languedoc BOB.