

# Ovenschotel met spinazie en zalm



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

|                    |                        |                   |
|--------------------|------------------------|-------------------|
| <b>Groep</b>       | Hoofdgerechten met vis |                   |
| <b>Seizoen</b>     | Niet seizoengebonden   |                   |
| <b>Keuken</b>      | Internationaal         | <b>Lekker met</b> |
| <b>Beoordeling</b> | Goed                   |                   |

## Ingrediënten

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| 2 stuk      | Tomaten             |
| 150 gram    | Geraspte kaas       |
| 1 snuf      | Zout                |
| 1 snuf      | Peper               |
| 1 theelepel | Mosterd             |
| 75 ml       | Zure room           |
| 75 gram     | Roomkaas naturel    |
| 200 gram    | Gerookte zalm       |
| 500 gram    | Aardappelpuree      |
| 450 gram    | Spinazie a la crème |

## Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 220  
Spinazie ontdooien in ovenschaal die groot genoeg is om de rest ook in te doen.  
Tomaten in plakjes snijden.  
Puree maken.  
Sausje maken van roomkaas, zure room, mosterd, peper en zout.  
In ovenschaal bovenop spinazie de zalmsnippers gelijk verdelen.  
Daarop de puree gelijk verdelen.  
Daarop de saus gelijk verdelen.  
Daarop plakjes tomaat en dan de geraspte kaas.

## Bereiding

Schaal in de oven zetten en in 12 minuten goudbruin laten worden.

## Wist u dat ...