

Andere recepten, gelijkaardig

Ingrediënten

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN - +

zalmfilet	750 g	aardappel	750 g
jonge spinazie	500 g	knoflook	2 teentjes
room	150 ml	melk	150 ml
geraspte kaas (type Gouda)	100 g	boter	
nootmuskaat		peper en zout	



Recept

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de aardappelen en snij ze met behulp van een mandoline in dunne plakjes. Verdeel ze op de bodem van een ingevette ovenschaal. Schenk er de room en de melk over en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Schuif 30 minuten in de oven.
- 2 Spoel de spinazie. Pel en snipper de knoflook. Roerbak de spinazie met de knoflook en laat goed uitlekken. Duw eventueel het overtollige vocht eruit door een zeef.
- 3 Neem de aardappelen uit de oven. Kruid de zalm met peper en zout en verdeel over het aardappellaagje. Schep er de spinazie over en bestrooi met kaas. Verhoog de oventemperatuur naar 200°C.
- 4 Verdeel enkele vlokjes boter over de kaas en schuif de schaal nog een kwartier in de oven tot de kaas gesmolten en mooi gekorst is.

Falco Florke:

30 minuten in de oven op 180 gr

smullen maar 🍴👍

kaassaus venkel dille

gestoofde ui look spinazie

Ovenschotel met verse zalm
 Spinazie en aardappelkorstjes
 Recept 2 personen
 300 gr verse zalm
 300 gr verse spinazie
 200 gr voorgekookte aardappelen
 In schijffjes snijden
 1 look teentje
 1 ui ½ citroensap
 100 gr gemalen kaas
 50 gr boter 50 gr bloem
 250 ml melk 250 ml room
 Dille venkel takjes tijm peper zout nootmuskaat
 gesmolten boter
 Kaassaus maken smelt de boter en voeg er de bloem door, laat droog koken en voeg er de melk en room door tot een gladde saus breng op smaak peper nootmuskaat zout dille venkel citroensap
 Spinazie stoven met de ui en de look
 Goed laten uitlekken
 Schotel vullen
 Leg de zalm blokjes en de spinazie
 In een ingevette ovenschaal.
 Lepel de kaassaus over en leg er dakpansgewijs de gekookte aardappelschijffjes over beboter de aardappelen met gesmolten boter
 Kruid met dille venkel tijm
 30 minuten bakken op 180 gr

Bronnen

**Falco Florke**

14 juli

🌧️🌧️🌧️ ovenschotel met verse zalm spinazie
Kaassaus aardappelkorstjes 😊😊👍

**Annie Mertens**

15u

Aardappelschotel met zalm en spinazie. Het was lekker 😊

**Adrienne Kenis**

🗣️ Visuele verhalenverteller · 4d

Verse zalm, spinazie, ovenschotel.
SUPPER lekker.

Bedankt Falco Florke om het receptje te delen. 🙌🙌🙌

Falco Florke <https://www.facebook.com/groups/dagelijkskoken/permalink/2680976878837595/>

Annie Mertens

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/permalink/848325772362688/>

Adrienne Kenis

<https://www.facebook.com/groups/dagelijkskoken/permalink/2688840298051253/>

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/permalink/845528935975705/>



<https://www.libelle-lekker.be/bekijk-recept/32334/aardappelschotel-met-zalm-en-spinazie>

Falco Florke
14 juli

👍👍👍 ovenschotel met verse zalm spinazie
Kaassaus aardappelkorstjes 😊😊😊

50 minuten in de oven op 180 g

kaassaus vankel dille

+12

Verse spinazie

Adrienne Kenis
👤 Visuele verhalenverteller · 4d

Verse zalm, spinazie, ovenschotel.
SUPPER lekker.
Bedankt Falco Florke om het receptje te delen. 🙌🙌

Annie Mertens
15u

Aardappelschotel met zalm en spinazie. Het was lekker 😊

Ubele-frikkel

Aardappelschotel met zalm en spinazie
Door: @Bulgen · 6 · 6
Mealplan · 🍴

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSOENEN

salafel	750 g
aardappel	750 g
jonge spinazie	500 g
broccofloak	2
knoflook	100 g
room	150 ml
melk	150 ml
geraspte kaas type 100 g	100 g
zout	
peper	
peper en suiker	

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de aardappelen en leg ze met behulp van een mandoline in dunne plakjes. Verdeel ze op de bodem van een vierkante ovenschaal. Schenk er de room en de melk over en breng op smaak met peper, zout en roostermaakt. Schaf 30 minuten in de oven.
2. Spoel de spinazie. Pel en wrijf de broccofloak. Verhit de spinazie met de knoflook en laet goed uitkoken. Doe eveneens het overblijfsel voer eruit door een zeef.
3. Haal de aardappelen uit de oven. Maak de zalm met peper en zout en verdeel over het aardappelbedje. Schep er de spinazie over en bestrooi met kaas. Verhit de ovenschaal.

+2

Info Martine Lycke 28/07/2020

4 preien

8 tal worteltjes

Wassen, snijden en stoven met wat water

Kruiden met Dille Venkel Lookpoeder en

Tijm

Aardappelen in microgolf garen

Schillen en in schijfjes snijden

Kreeftbechamel maken

80 g boter, 80 g bloem

250 ml room

? ml melk, op gevoel, tot saus nog wat lopend is

1 kl Kreeft fond van Chef (te verkrijgen in ISPC)

Eventuele te veel vrijgekomen water bij prei ook toevoegen

Gemalen kaas toevoegen

Laagjes:

Zalm in blokjes gesneden

Prei / wortelen

Kreeftenbechamel

Aardappelschijfjes

Gesmolten boter (30sec in microgolf) met takjes rozemarijn

Fotos

