

Ingrediënten

2 stukken zalm
Bechamelsaus
zak spinazie
aardappelen
ui
lookteentje
Geraspte kaas



Recept

Aardappelen schillen en 20 minuten laten koken, melk en kruiden toevoegen (nootmuskaat, zout, cayennepeper)

Spinazie wassen en koken (zonder iets toe te voegen) Opzijzetten

Ui en look snijden en aanstoven in olijfolie
Spinazie erbij doen en mengen

In pot : laagje spinazie
Zalm in stukjes gesneden
Aardappelpuree
Bechamelsaus – peterselie aan toevoegd
(Recept :
http://www.kookpassie.be/recept-pdfs/412_002.pdf)
Geraspte kaas

In oven : 180°C – 30 minuten

Bron

Martine Lycke

19/11/2014

Fotos

