

### Ingrediënten en Recept

 Falco Florke  
14 juli 2020 · 🌐

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



80 minuten in de oven op 180 gr

na 30 minuten de aardappelen met melksofje over de zalm en spinazie

kaassaus venkel dille

Nog 12  
Verse spinazie

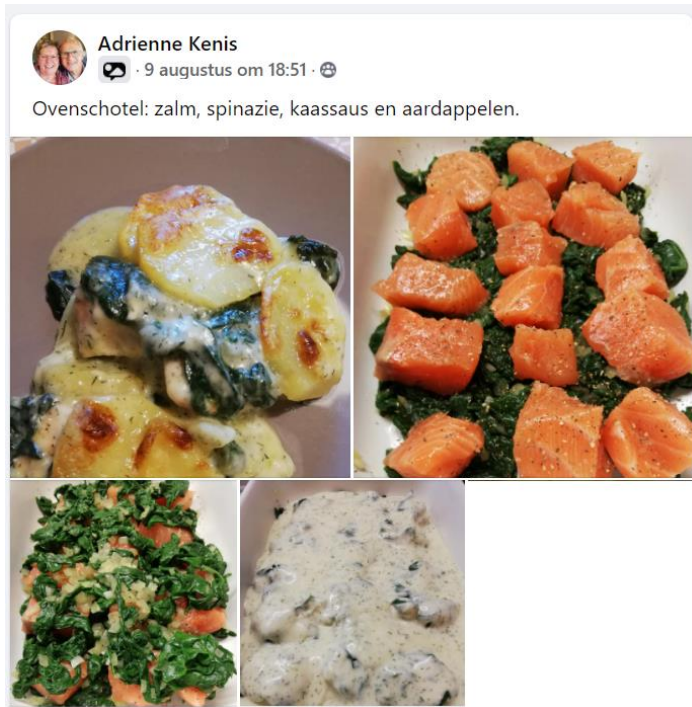
30 minuten in de oven op 180 gr

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 schijfjes 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 aardappelschijfjes over beboter de aardappelen met gesmolten boter  
 Kruid met dille venkel tijm  
 30 minuten bakken op 180 gr



**Bron**

<https://www.facebook.com/groups/dagelijkskoken/permalink/2680976878837595>  
<https://www.facebook.com/photo/?fbid=2650766235179354&set=pcb.2680976878837595>  
<https://www.facebook.com/groups/dagelijkskoken/permalink/3009487559319857>  
<https://www.facebook.com/groups/libellekkerkookclub/permalink/845528935975705=3>

---

**Info Martine Lycke**

13/08/2021

6 aardappeltjes 6 minuten in microgolf  
Daarna schillen en in schijfjes snijden

Zalm ontgooien en in blokjes snijden

Spinazie garen in lookpasta en afgieten

Kaasbechamel maken:

- 50 g boter smelten
- + 50 g bloem
- + 250 ml melk
- + 250 ml room
- + P&Z
- + Nootmuskaat
- + Citroensap
- + Dille
- + Venkelzaad
- + 100 g gemalen kaas

In ovenschotel

Zalm

Daartussen spinazie

- + kaasbechamel
- + schijfjes aardappel
- + gesmolten boter
- + dille en tijmpoeder

Oven : 180°C – 30 minuten

---

Fotos

