

## Ingrediënten

4 pers. • 25 min. + 35 min. in de oven

• 600 g zalmfilet, in blokjes • 400 g aardappelschijfjes, kort voorgedroogd • 300 g jonge spinazie • 2 teentjes knoflook • 1 ui • rasp en sap van 1 citroen • 50 g boter • 50 g bloem • 500 ml melk • 4 el gehakte dille • 2 el gesmolten boter • peper en zout



## Recept

- 1** Pel en snipper de ui en de knoflook. Fruit de ui in wat boter. Voeg de gespoelde spinazie en knoflook toe en roerbak verder. Laat uitlekken in een zeef en duw er zoveel mogelijk vocht uit.
- 2** Maak een witte saus: smelt de 50 g boter en roer er de bloem door. Laat droog koken en roer er de melk door, tot het een gladde saus wordt. Doe er 2 eetlepels dille bij, en maak op smaak citroensap, peper en zout.
- 3** Leg de zalmblokjes en de spinazie in een ingevette ovenschaal. Verdeel er de citroenrasp over. Lepel er de saus over en leg er dakpansgewijs de aardappelplakjes op.
- 4** Lepel er de gesmolten boter over en zet gedurende 35 minuten in de voorverwarmde oven. Werk af met de rest van de dille.

## Bron



Libelle Weekblad

nr.17/3722 - 27/04/2017

Pagina 24

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

Fotos 10/05/2017



## Internet

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

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



Libelle *lekker*

- 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.