

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Gegratineerde gerookte zalm en spinazie

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥣 600 g spinazie
- 🥣 10 g boter
- 🥣 300 g licht gerookte rauwe zalmfilets, zonder vel
- 🥣 150 ml slagroom

MATERIAAL: ovenschaal 20x20 cm

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de spinazie in een grote pan en voeg een paar eetlepels water toe.
2. Dek de pan af, zet hem op middelhoog vuur en kook de spinazie 5-8 minuten, waarbij je de spinazie regelmatig omscheept, tot hij geslonken is.
3. Giet de spinazie af in een vergiet en laat hem uitlekken en afkoelen (spreid hem uit op een bord om hem sneller af te laten koelen).
4. Neem grote handenvol spinazie en knijp het overtollige water eruit.
5. Dit is erg belangrijk, anders loopt er water uit en wordt de roomsaus waterig en groen.
6. Snijd de spinazie fijn.
7. Smelt de boter in een pan en roer de spinazie er voorzichtig doorheen.
8. Breng op smaak met peper en een klein beetje zout.
9. Verwarm de oven voor op 160°C.
10. Verdeel de spinazie over de bodem van een ovenschaal en leg de zalmfilets erop.
11. Verwarm de slagroom in een kleine pan en giet deze vervolgens over de zalm en spinazie.
12. Bak het geheel 35 minuten, of tot de bovenkant goudbruin is en de room borrelt.

Eet smakelijk!

BRON: bbcgoodfood.com

