



Zalm-pastaschotel uit de oven

Romige ovenschotel met pasta, stukjes zalm, spinazie en een gouden kaaskorst. Een vullend visgerecht dat op tafel meteen in de smaak valt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 300 gr penne
- 400 gr zalmfilet zonder vel
- 200 gr verse spinazie
- 25 cl kookroom
- 10 cl visfumet of water
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 150 gr geraspte kaas
- 1 el olijfolie

sap van een halve citroen

peper en zout

verse dille

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius en vet een ovenschotel in.
2. Kook de penne in gezouten water 2 minuten korter dan de verpakking aangeeft en giet af.
3. Snijd de zalm in blokjes en kruid ze met peper, zout en het citroensap.
4. Fruit de gesnipperde ui en de geperste look glazig in de olijfolie in een ruime pan.
5. Voeg de spinazie toe en laat die in enkele minuten slinken.
6. Giet de room en de visfumet erbij, breng zachtjes aan de kook en kruid de saus met peper en zout.
7. Meng de gekookte pasta, de zalmblokjes en de fijngesneden dille door de saus.
8. Schep alles in de ovenschotel en strooi de geraspte kaas gelijkmatig over de bovenkant.
9. Bak de schotel 20 tot 25 minuten tot de kaas gesmolten en goudbruin is en de zalm net gaar.
10. Laat een paar minuten rusten en werk af met wat extra dille.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)