



Zalm in bladerdeeg

Zalmfilet met spinazie en kruidenkaas, verpakt in krokant bladerdeeg. Een feestelijk gerecht dat er indrukwekkend uitziet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

600 gr zalmfilet in één stuk, zonder vel
2 rollen bladerdeeg
200 gr verse spinazie
100 gr kruidenroomkaas
1 sjalot, fijngesnipperd
1 ei, losgeklopt
1 el citroensap
1 klontje boter
nootmuskaat, zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Smelt de boter in een pan, fruit de sjalot glazig en laat de spinazie erin slinken tot al het vocht verdampt is.
3. Kruid de spinazie met nootmuskaat, zout en peper en laat ze volledig afkoelen, roer er dan de kruidenroomkaas door.
4. Dep de zalm droog, besprenkel met citroensap en bestrooi met zout en peper.
5. Rol één plak bladerdeeg uit, leg de zalm in het midden en verdeel het spinaziemengsel er bovenop.
6. Leg de tweede plak bladerdeeg erover, druk de randen goed aan en snijd het overtollige deeg weg.
7. Bestrijk het pakketje volledig met losgeklopt ei en maak enkele sneetjes in de bovenkant zodat de stoom kan ontsnappen.
8. Schuif de zalm in de oven en bak hem ongeveer 25 tot 30 minuten tot het deeg goudbruin en krokant is.
9. Laat het pakket enkele minuten rusten en snijd het aan tafel in mooie plakken.