



Zalm in bladerdeeg

Zalmfilet met spinazie en kruidenroomkaas, krokant verpakt in bladerdeeg. Een feestelijk gerecht dat er indrukwekkend uitziet en toch eenvoudig klaar te maken is.

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 eetlepel citroensap
- 15 gr 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 op middelhoog vuur en fruit de sjalot glazig gedurende ongeveer 2 minuten.
3. Voeg de spinazie toe en laat ze slinken tot al het vocht verdampt is. Kruid met nootmuskaat, zout en peper.
4. Schep het spinaziemengsel in een kom en laat het volledig afkoelen. Roer er daarna de kruidenroomkaas door.
5. Dep de zalmfilet droog met keukenpapier, besprenkel met citroensap en bestrooi met zout en peper.
6. Rol de eerste plak bladerdeeg uit op de voorbereide bakplaat. Leg de zalm in het midden en verdeel het afgekoelde spinaziemengsel er gelijkmatig bovenop.
7. Bestrijk de randen van het deeg rondom de zalm met losgeklopt ei. Leg de tweede plak bladerdeeg er zorgvuldig over en druk de randen stevig aan. Snijd het overtollige deeg weg met een scherp mes.
8. Bestrijk het volledige pakketje met de rest van het losgeklopte ei. Snijd met een scherp mes enkele kleine sneetjes in de bovenkant zodat de stoom tijdens het bakken kan ontsnappen.
9. Schuif de bakplaat in de oven en bak het pakketje 25 tot 30 minuten, tot het bladerdeeg goudbruin en krokant is.
10. Haal het pakketje uit de oven en laat het 5 minuten rusten voor je het aan tafel in mooie plakken snijdt.

Tip

Zorg ervoor dat het spinaziemengsel volledig afgekoeld is voor je het op de zalm legt. Is het nog warm, dan gaat het bladerdeeg zweten en bakt het minder krokant.

Lekker met

Serveer met gekookte nieuwe aardappelen of een frisse groene salade.

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Chablis of een Bourgogne Blanc past uitstekend bij dit gerecht.