

ingrediënten (voor 4 personen)



- 1 eetlepel boter.
- 400 gram bladerdeeg
- 30 gram bloem
- 1 pak spinazie (300 gr)
- nootmuskaat.
- 2 blikken rode zalm
- 100 gram gekookte rijst.
- 2 tot 3 eetlepels koks room
- 2 tot 3 eetlepels citroensap
- peper uit de molen
- zout
- sojasaus
- 3 gepelde hardgekookte eieren
- 4 tot 5 eetlepels paneermeel

Bereiden

Bestrijk een bakplaat met boter. Verdeel het deeg alvast in 2 gelijke porties. Bestuif het aanrecht met wat bloem en rol een van de porties deeg uit tot een lap. Leg deze lap op de ingevette bakplaat en schuif deze in de nog koude oven.

Laat de rest van het deeg nog in de koelkast rusten. Laat de spinazie even koken en druk er daarna in de zeef zoveel mogelijk kookvocht uit. Het is het beste dat er een homogene massa spinazie overblijft met zo weinig mogelijk vocht. Strooi er vervolgens wat nootmuskaat over. Laat de zalm uitlekken en verwijder alle graatjes en velletjes. Vermeng de gare koude rijst in een kom met 2 eetlepels room. Spits het ei en schep de dooier met 2 eetlepels citroensap door de rijst en voeg daaraan naar smaak peper en zout toe. Of een beetje sojasaus. Doe bij de spinazie ook naar smaak peper en zout. Klop het eiwit met 1 eetlepel water los, maar niet te

luchtig.

Neem de bakplaat met de deeg lap uit de oven en verwarm de oven vervolgens voor op 210 graden. Schep de helft van de rijst tot op 2 cm afstand van de rand op de deeg lap, leg daar de helft van de spinazie op, de helft van de zalm en de eieren (desnoods gehalveerd). Leg daar weer de andere helft van de spinazie, zalm en rijst op. Rol het deeg uit de koelkast tot een soortgelijke lap die iets groter is dan de lap op de bakplaat. Bestrijk de randen van de onderste deeg lap met eiwit. Leg de tweede deeg lap op de rijst en druk de deeg randen stevig op elkaar met een vork. Maak in de bovenste deeg lap een gat zodat tijdens het bakken waterdamp kan ontsnappen. Bestrijk het deeg met eiwit, bestrooi het vervolgens met paneermeel en verdeel daar druppelsgewijs de rest van het geklopte eiwit overheen. Schuif de bakplaat in het midden van de oven tot het gerecht door en door warm is geworden en mooi van kleur.