



Ingezonden door Onbekende

ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 gram verse spinazie
- 1 tot 2 prei
- 300 gram plakjes gerookte zalm
- 1 zakje geraspte kaas
- 1 eetlepel mosterd
- 1 groot potje crème fraîche
- 1 pak aardappelpuree voor de oven
van de 3 zakjes er maar 2 gebruiken
- beetje paneermeel

Bereiding

Prei en daarna toegevoegde spinazie in een beetje olijfolie bakken tot het wat geslonken is. Wat peper en zout toevoegen en uit laten lekken in een vergiet. Aardappel puree bereiden. De crème fraîche met mosterd en zout/peper in een schaaltje los roeren. Ovenschotel vullen met de helft van de puree, daarna een laag spinazie/prei, de gesnipperde zalm, weer een laagje puree. De roomsaus erover heen en afdekken met kaas/paneermeel. In een voorverwarmde oven op 200 gr. in 25 min. afbakken.

Serveer met een lekker groene salade.