



Hoofdgerechten

Zalm Wellington met spinazie

Voor 2 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels boter
2 lookteentjes (fijngesneden)
1/2 ui (fijngesneden)
140 gram spinazie
40 gram wit broodkruim
110 gram roomkaas
30 gram parmezaanse kaas (geraspt)
2 eetlepels dille (verse, fijngesneden)
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg (op kamertemperatuur)
1 zalm (filet)
1 ei
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220°. Smelt de boter in een pan en voeg er de knoflook en ajuinen aan toe, laat dit licht doorbakken. Voeg er de spinazie, zout en peper aan toe en bak dit tot de spinazie gaar is. Voeg er de broodkruimels, roomkaas, Parmezaanse kaas en dille aan toe. Blijven roeren tot een glas mengsel. Haal van het vuur.

Neem een snijplank en rol het bladerdeeg uit. Kruid de zalmfilet aan beide kanten met peper en zout. Leg er vervolgens enkele lepels van het spinaziemengsel op. Wrijf het mengsel uit maar zorg ervoor dat het niet over de zijkanten komt.

Vouw de randen van het deeg over de zalm en spinazie, te beginnen met de zijkanten en dan de kortere uiteinden. Knip het overschot aan de uiteinden af en vouw ze naar boven. Draai het pakketje om en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.

Smeer het losgeklopte ei over de bovenkant en maak inkervingen in het beslag. Bak 20 à 25 minuten in de oven, tot de korst mooi bruin is.

