



Hoofdgerechten

Linguini met gegratineerde zalm en spinazie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram zalm (filets)
240 gram kruidenkaas
2 beschuiten
300 gram linguini
500 gram spinazie (verse)
1 sjalot (fijnggehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°. Kook de linguini gaar. Leg de zalmfilets in een ovenschaal en kruid ze met peper & zout. Verdeel de helft van de kruidenkaas over over de zalmfilets.

Verkruiemel de beschuiten over de zalmfilets. Zet de zalmfilets 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Verwarm ondertussen olijfolie in een pan. Bak de sjalot glazig en doe de spinazie erbij. Kruid de groentjes met peper & zout. Laat het geheel 1 minuut bakken. Voeg vervolgens de andere helft van de kruidenkaas toe aan je groentjes. Meng er de gekookte linguini onder.

Serveer de pasta met de gegratineerde zalmfilets.

Keukenbenodigdheden

Oven

