



Hoofdgerechten

Preischotel met pasta en zalm

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram zalm (filets in blokjes)
100 gram oude kaas (geraspt)
300 gram spirelli
4 preistengels (in ringen)
1 sjalot (gesnipperd)
40 gram paneermeel
500 milliliter melk
50 gram bloem
50 gram boter (+extra)
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Bak de prei met de sjalot beetgaar in wat boter. Kruid met peper en zout.

Smelt de boter en roer er de bloem met een garde door. Giet er beetje bij beetje de melk bij tot de saus begint in te dikken. Kruid met peper, zout en muskaatnoot.

Giet de pasta af en schep onder de prei. Stort alles in een ingevette ovenschaal en verdeel er de zalmblokjes over. Overgiet met de saus en bestrooi met de kaas en het paneermeel. Leg er nog enkele blokjes boter op en laat in 5 à 10 minuten in de oven garen.

Keukenbenodigdheden

Oven

