Ovenschotel met gerookte zalm en spinazie

Datum: 03-12-2018
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 ml room culinair
- 2 eetl. dijonmosterd
- 4 zakjes aardappelpuree voor ovenschotel
- 1 eetl. traditionele olijfolie
- 1200 g verse spinazie
- 300 g geraspte kaas voor ovengratin
- 1 kg gerookte zalmsnippers

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 250 graden. Room en mosterd met zout en peper naar smaak tot saus roeren. Puree volgens gebruiksaanwijzing bereiden.

In een wokpan de olie verhitten en de helft van de spinazie al omscheppend laten slinken. Uit wok in vergiet scheppen en ook andere helft van de spinazie laten slinken. Vocht uit de spinazie drukken en op smaak brengen met peper en zout.

Ovenschaal achtereenvolgens vullen met spinazie, zalmsnippers, aardappelpuree, roomsaus en gratinkaas. Ovenschotel 5 tot 10 minuten in de oven gratineren.