

Zalm in bladerdeeg

Dit recept is voor 1 persoon

Wat voor ingrediënten heb ik nodig?

- 2 plakjes bladerdeeg
- spinazie
- 1 ei
- Zalm (gerookt of filet)
- Kruidenkaas



Hoe maak ik het?

1. Verwarm de oven voor op 220 graden
2. Laat het bladerdeeg ontdooien en rol het zo groot mogelijk uit met een deegroller. Het werkvlak eerst goed bestuiven met bloem anders blijft het bladerdeeg plakken.
3. Snij twee dezelfde vissen uit het bladerdeeg.
4. Leg 1 vis vorm op bakpapier en bestrijk deze met kruidenkaas. Leg een laagje spinazie over de kruidenkaas en vervolgens wat stukjes zalm over de spinazie. Zorg dat het randje van de zalm vrij blijft. Druk de tweede vis vorm er op en plak de vis goed dicht. Gebruik het resterende bladerdeeg om de vis te versieren (oogjes, vinnen etc.)
5. Bestrijk de vis in met wat eigeel en stop de vis ongeveer 20 minuten in de oven.

Eet smakelijk!

Vond ik het lekker?