

Ingrediënten voor 4 personen

- 375g Lasagnebladen (groen, verdi) - 600g verse zalmfilet - 900g diepvriezspinazie á la creme - 150g geraspe kaas - 1 groentebouillonblokje - 1 citroen (geperst) - 2 eetlepels creme fraiche - glas grove mosterd - 2 eetlepels dille (gehakt) - 1 eetlepel olijfolie zout en peper

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Europees
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Zalmlasagne met spinazie

Als je genoeg van normale lasagne hebt, probeer deze eens uit!

Hulpmiddelen

Grote pan vork kom

Bereidingswijze

Breng een grote pan water aan de kook. Voeg het bouillonblokje toe en roer goed. Leg de zalm in het kokende water en laat de vis ongeveer 10 minuten op een laag vuurtje koken. Bereid de spinazie zoals aangegeven op der verpakking. Breng op smaak met peper en zout. Roer regelmatig. Verwarm nu de oven voor op 180°C. Laat de zalm goed uitlekken, verwijder eventuele graatjes en verdeel de vis met een vork in grove stukjes. Besprenkel de zalm met citroensap. meng de vis in een kom met de creme fraiche, mosterd en dille. Breng op smaak met peper en zout. Beboter de ovenschaal en start met een laagje spinazie, daarover lasagnevellen, daarover een laagje romige zalm, daarover lasgenbladen. Herhaal deze volgorde en eindig met een dun laagje zalm en strooi hier de geraspte kaas over. Zet de oven op 180° C en bak de lasagne in ca. 30 min. gaar.

Serveertips

Oude geraspte kaas geeft een leuke pit erbij.

