

Ingrediënten voor 4 personen

800 g broccoli 200 g gerookte zalm 200 g zuivelspread light
bieslook 1 citroen 6
supercroissants (blik) 4 el olijfolie
15 g dille

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zalmpastei met broccoli

Vandaag eten we een pakketje vol lekkers uit de oven met broccolisalade voor extra veggies!

Hulpmiddelen

Bakpapier

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 200 C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. 2. Snijd de broccoli in roosjes. Schil de steel, halveer in de lengte en snijd in plakjes. Kook de broccoli in 3 min. beetgaar. 3. Snijd intussen de zalm in reepjes en doe in een kom. Voeg de zuivelspread toe. Boen de citroen schoon, rasp er de gele schil boven en pers er de helft van de vrucht over uit. Breng op smaak en meng goed. Giet de broccoli af en schep de helft door de zuivelspread. 4. Rol het croissantdeeg uit en snijd af langs de stippellijn. Leg het deeg in een cirkel in de vorm van een ster dakpansgewijs op de bakplaat. Schep de vulling er in een cirkel op en vouw er het deeg over tot een krans. Bak de ring in 20 min. in de oven gaar. 5. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de rest van de broccoli in 5 min. knapperig. Doe de dille in een hoge beker en schenk er 3 el olie bij. Pers er de rest van de citroen boven uit. Breng op smaak en maal fijn met een staafmixer. Schep de gebakken broccoli om met de dressing. 6. Haal de zalmpastei uit de oven en serveer met de broccolisalade.

Serveertips

Spuut eventueel dotjes zuivelspread op de zalmpastei en duw er gehalveerde hardgekookte eieren, gehalveerde tomaatjes, gerookte ham(roosjes) en verse groene kruiden op ter garnering.

