RECEPT

Zalm met een korstje van Parmezaanse kaas en spinazie

4 personen · 25 minuten



Recept en foto: Nederlands Visbureau / Visrecepten.nl – https://visrecepten.nl/recepten-bereiden/recepten/gegratineerde-zalm-met-parmezaanse-kaas

Een lepel crème fraîche houdt de kruidentopping op zijn plek. Terwijl de kaas in de oven kleurt, bak je de spinazie met knoflook. Reken met het voorverwarmen op ongeveer 25 minuten.

Ingrediënten voor 4 personen

- 600 g zalmfilet in vier porties
- 4 eetlepels crème fraîche
- 2 eetlepels Italiaanse kruiden, fijngehakt
- 25 g geraspte Parmezaanse kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 600 g spinazie
- Peper en zout
- Verse VÅRLAKS-zalmfilet

Bereiding

1. Zet de oven op 200 °C. Vet een ondiepe schaal licht in en leg de zalm erin. Kruid de vis en strijk op elke portie een lepel crème fraîche. Verdeel eerst de kruiden en dan de kaas over de bovenkant.
2. Schuif de schaal in de hete oven. Kijk na 5–8 minuten of de kaas licht kleurt en de zalm gaar is. Een dik stuk heeft wat langer nodig.
3. Verwarm intussen de olie in een ruime pan. Pers de knoflook erboven uit en voeg de spinazie toe. Schep om tot de blaadjes zijn geslonken en het meeste vocht verdampt is. Proef op peper en zout.
4. Verdeel de spinazie over vier borden en leg de zalm erop met het kaaskorstje naar boven.

Verkrijgbaar bij Volendammer Vishandel Mop: Verse VÅRLAKS-zalmfilet