de WIJNBEURS

Zalmstrudel

Bijzonder genieten

RECEPT | HOOFDGERECHT - 4 PERSONEN - BEREIDINGSTIJD: 15 MIN. - BAKKEN: 30 MIN.

INGREDIËNTEN

- 1 rol bladerdeeg
- 2 stukjes verse zalm zonder huid a 175 g
- 1 bakje roomkaas Philadelphia knoflook & kruiden 200 g
- 3 el paneermeel
- 1 zak gewassen verse spinazie 200 g
- Olijfolie
- ½ bosje verse dille fijngehakt
- ½ bosje verse bieslook fijngehakt
- Peper/zout
- 1 ei geklutst
- 1 el maanzaad

Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden boven en onder warmte. Laat de zalm op kamer temperatuur komen.

Verwarm een koekenpan met een klein scheutje olie, bak hierin de spinazie en laat het goed uitlekken in een vergiet, knijp het vocht er nog extra uit en dep goed droog met keukenpapier.

Haal het deeg uit de verpakking en rol het bladerdeeg met bakpapier en al uit op een bakplaat, snijd het deeg aan de lange kanten om de 2 centimeter ongeveer 8 centimeter in aan beide kanten.

Smeer eerst de roomkaas op het midden van het deeg, strooi de paneer-meel eroverheen, beleg met de verse kruiden en de goed uitgeknepen spinazie, leg de zalm erop, bestrooi met peper en zout. Vouw de repen bladerdeeg als een vlecht(kruislings) over de vulling naar binnen.

Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopt ei, bestrooi met maanzaad en schuif de bakplaat in het midden van de oven. Bak de zalmstrudel voor 30 minuten goudbruin en gaar.

Lekker met een salade aangemaakt met een dressing van olijfolie, citroensap en peper en zout. En uiteraard een glas Doudet Naudin Chardonnay, proost!

Zalmstrudel