



Terrine van zalm, kabeljauw en spinazie

🕒 45 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 200 g spinazie
- 🐟 300 g zalmfilet
- 🐟 200 g kabeljauwfilet
- 🥚 2 eieren
- 🥛 1 bekertje slagroom
- 🌿 2 el kappertjes
- 🐟 1 pakje gerookte zalmfilet
- 🥛 1 bekertje crème fraîche
- 🍋 1 tl citroensap
- 🌿 1 el verse dille
- 🍬 1 tl suiker

MATERIAAL: ovenschaal, bakvorm + deksel (ca. 1 liter), ingevet

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de spinazie 30 seconden in water.
2. Laat uitlekken.
3. Snijd de (ontdooide) zalm en de kabeljauw in plakken.
4. Klop de eidooiers los.
5. Meng de dooiers met de slagroom en peper en zout.
6. Bekleed de vorm met een deel van de spinazie; laat de blaadjes over de rand hangen.
7. Verwarm de oven voor op 150 °C.
8. Schep 2 eetlepels van het roommengsel in de vorm.
9. Verdeel hierover de helft van de wilde zalm en 1 eetlepel kappertjes.
10. Leg hierover de helft van de kabeljauw en schep er weer wat roommengsel over.
11. Leg hierop de gerookte zalm.
12. Herhaal dit met de rest van de kabeljauw, kappertjes, roommengsel en eindig met de wilde zalm en roommengsel.
13. Vouw de spinazie over de terrine en bedek met de rest van de spinazie.
14. Leg de deksel op de vorm en zet hem in de ovenschaal.
15. Schenk er wat heet water bij.
16. Zet 30 minuten in de oven.
17. Laat afkoelen en zet 3 uur in de koelkast.
18. Meng de crème fraîche, het citroensap, de dille en de suiker met wat peper.
19. Stort de terrine op een bord en snijd hem in plakken.
20. Serveer met het sausje.



Recept: ah.nl