



zalm – Kiev

per persoon:

2 plakjes [bladerdeeg](#)

een stukje verse zalm

kruidenboter naar eigen smaak bijvoorbeeld:

roomboter met [bieslook](#), [peterselie](#), [knoflook](#), [lenteuitjes](#)

wilde [zuring](#)

verse bladspinazie

maak een ovenpakketje:

- plakje bladerdeeg

- zalmfilet

- 2 rondjes kruidenboter

- dek af met bladspinazie

- daarop een toefje wilde zuring

- plakje bladerdeeg

oven: 10 min. 220 graden

geef er een salade bij van:

aardappelblokjes, radijsjes, dille, zuring

met een mayonaise van

zure room of crème fraîche

1 el mayonaise

1 el tomatenketchup

½ el mosterd

een paar druppels worcestersaus