



Asperges met kruidige zalm en spinazie in bladerdeeg

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 1 Zak MAGGI Mals en Kruidig Knoflook fijne kruiden
- 400 g Spinazie
- 500 g Witte asperges
- 4 Zalmfilet
- 25 g Boter
- 2 el Olijfolie
- 4 Plakken Bladerdeeg

Instructie

1. Kook de asperges in ruim water in ongeveer 15 minuten gaar. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bestrijk de plakjes bladerdeeg met de eidooier en bak ze in ongeveer 20 minuten gaar en bruin in het midden van de oven. Bak de zalm volgens de aanwijzingen op de Maggi 'Mals en kruidig' verpakking in twee koekenpannen.
3. Bereid de saus met de boter volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roerbak de spinazie.
4. Halveer de gebakken bladerdeegplakjes overlans en leg de bodems op de borden. Verdeel de asperges en spinazie erop en leg de zalm erbij. Schep de saus erbij.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	31.49 g
Energie	787.38 kcal
vetten	39.55 g
Eiwit	75.03 g

30 Min

4 Porties