



Zalmfilet met puree kaas en spinazie

Ingrediënten

- 2 Zakjes MAGGI Aardappelpuree à la minute Kaas
- 1 Rode paprika
- 600 g Spinazie
- 1 Teentje knoflook
- 500 g Zalmfilet
- 2 el Olijfolie

Instructie

1. Verhit intussen een koekenpan met 1 eetlepel olie en bak de zalmfilets in ca. 3 minuten mooi bruin. Leg ze in een ovenschaal en laat ze in de oven in ca. 8 minuten net gaar worden.
2. Fruit intussen de paprika en knoflook in de overige olie in een ruime kookpan glazig. Voeg de spinazie in delen toe en laat het op middelhoog vuur slinken. Breng op smaak met peper.
3. Verwarm de oven voor op 180°C. Bereid de aardappelpuree met kaas volgens de bereidingswijze op de verpakking en houd warm.
4. Serveer de zalmfilets met de spinazie en aardappelpuree kaas. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	32.81 g
Energie	411.37 kcal
vetten	16.09 g
Eiwit	33.75 g

20 Min

4 Porties