Zalm in bladerdeeg

Ingrediënten

1 pak(ken) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
25 g Roomboter (of margarine)
1 Stuk(s) Ui
1 Teentje(s) Knoflook
1 snufje(s) Peper
150 g Bladspinazie (diepvries)
1 snufje(s) Zout
1 scheutje(s) Citroensap
500 g Zalm (vers)
1 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Steelpan
Deegroller

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

2. Bladerdeegpakket maken

Pel en snipper de **ui (1 stuks)** en fruit het in een steelpan met wat **boter of margarine (25 g)** goudgeel. Voeg de ontdooide **bladspinazie (150 g)** toe en kruid het mengsel met **zout (1 snufje)**, **peper (1 snufje)** en een uitgeperst teentje **knoflook (1 teentje)**. Laat het geheel afkoelen.

Laat de plakjes **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (1 pak)** 5 tot 10 minuten ontdooien en verwijder de folie. Bestrijk de randen van 9 plakjes bladerdeeg met water. Leg de plakjes met de randen op elkaar, zodat een vierkant ontstaat. Druk de randen met een deegroller goed aan.

Leg de helft van het spinaziemengsel in het midden en leg hierop de verse **zalm (500 g)**. Besprenkel de zalm met de **citroensap (scheutje)** en bedek het vervolgens met de resterende spinazie. Vouw het geheel dicht, druk de randen stevig aan en leg het met de naad naar beneden op een met bakpapier bekleed bakblik.

3. Zalm in bladerdeeg bakken

Snijd het overgebleven plakje bladerdeeg met een mes in reepjes en plak deze met water decoratief op het bladerdeegpakket. Bestrijk het geheel aan de bovenzijde met losgeklopt **ei (1 stuks)**.

Bak de zalm in bladerdeeg op de bakplaat in het midden van de oven in ongeveer 30 minuten goudbruin.

> ### Bladerdeeg bewaren
> Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.