



1A+1B

Vis

## Aardappel spinazie zalmschotel



Bereidingstijd  
20 minuten



Porties  
Voor 1 persoon

### Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven op 180 graden. Bereid de aardappelpuree volgens aanwijzing op de verpakking. Voeg op het laatste moment de dille en mosterd toe. Roer goed door. Ontdooi de spinazie in een pan. Begin in de ovenschaal met een klein laagje puree, hierop de spinazie en dan de zalmsnippers. Sluit af met een laagje puree. 10 minuten in de voorverwarmde oven plaatsen.

### Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle aardappelpuree
- ☐ 200 g spinazie, diepvries
- ☐ 50 g gerookte zalmsnippers
- ☐ 1 el mosterd
- ☐ 1 tl dille
- ☐ 1 ovenschaaltje

### Voedingswaarden per persoon

|              |          |
|--------------|----------|
| Energie      | 213 kcal |
| Koolhydraten | 7 g      |
| Vet          | 5 g      |
| Eiwit        | 35 g     |