

# Recept!

## Zalm- broccolisotel

### Ingrediënten

500 gram broccoli  
200 mililiter slagroom  
200 gram zalm  
1 eetepel mosterd  
700 gram vastkokende aardappelen  
50 gram geraspte kaas  
Peper en zout

### Bereiding

Schil de aardappelen en snijd de broccoli in roosjes. Verwarm de oven op 200 graden. Kook de aardappelen ongeveer 15 minuten in een pan met water. Voeg de laatste 5 minuten ook de broccoli roosjes toe. Klop de kookroom met de mosterd en wat peper en zout door elkaar.

Controleer of de aardappelen beetgaar zijn en giet ze samen met de broccoli af en verdeel deze in een ovenschaal. Snijd de zalm in blokken en leg deze tussen de aardappels en broccoli. Schenk de kookroom er over en verdeel als laatste de kaas er over. Zet de ovenschaal ongeveer 15 minuten in de oven.

**Eet smakelijk!**

Onze *inspiratie*: [www.leukerecepten.nl](http://www.leukerecepten.nl)  
December 2017 Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische  
Boerderijwinkel