Ovenschotel met aardappelen, asperges en zalm

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

Voor de puree:

1 kilogram bintjes
1 scheut melk
1 klontje boter
nootmuskaat
zout

Voor de ovenschotel:

4 zalmfilets
500 gram groene asperges
2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
4 deciliter melk
1 bosje dille
1 kopje diepvrieserwten
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Schil de bintjes en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en stamp de aardappelen tot puree. Voeg een scheutje melk en een klontje boter toe. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Schep in een spuitzak met gekarteld mondje.**
2. **Stoom de zalmfilets gaar in 12 à 15 minuten en verdeel ze in stukken.**
3. **Blancheer de asperges beetgaar in gezouten water. Giet ze af en snij in stukken.**

4. **Smelt een eetlepel boter in een diepe pot en voeg de bloem toe. Roer goed. Giet beetje bij beetje de melk erbij en laat inkoken tot een bechamelsaus. Breng op smaak met peper, zout en dille. Voeg de zalm, de asperges en de erwten toe. Schep in een ovenschaal. Maak met de spuitzak roosjes van de puree. Leg er nog enkele klontjes boter bovenop en zet ± 12 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.**