

## Ovenschotel met broccoli, zalm en boursin

### Ingrediënten:

- Bladerdeeg
- 2 uien
- Knoflook
- 1 Prei
- 1 broccoli
- 1 bakje champignons
- 1 blik rode of roze zalm
- 2 pakjes boursin
- Peper/zout

### Bereidingswijze:

Bakblik invetten en zorgvuldig bekleden met bladerdeeg. Broccoli 10 minuutjes koken. Alle ingrediënten, ook de gekookte broccoli, bij elkaar doen in een pan. Het mengsel in het bakblik doen, bladerdeeg eroverheen (niet dicht maken) en dan in de oven op 200 graden tot het bladerdeeg bruin is. Lekker met groene sla.

Tip: door de zalm weg te laten, wordt het een heerlijk vegetarisch recept!



[www.eetcafevandekook.nl](http://www.eetcafevandekook.nl)