**Zalmpannetje met courgette**

ui  
boter  
knoflook  
courgette  
venkel  
[visbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm)  
witte wijn

spinazie  
eieren  
ricotta  
nootmuskaat  
peper & zout  
gerookte zalm  
verse zalm  
gruyère  
Parmezaan

Snipper de ui en stoof die glazig in boter met geperst knoflook. Doe er grof gesneden courgette en venkel bij en roer om. Giet er een glas half om half [**visbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6158.htm) met witte wijn bij. Laat sudderen en uitdampen. Het vocht moet bijna volledig verdwenen zijn.

Roerbak de spinazie in een lepeltje boter en giet het vocht af. Klop een ei los met ricotta. Meng met de uitgelekte spinazie. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Snijd gerookte zalm in reepjes en verse zalm in centimeterdikke stukken.

**Vul de vispannetjes** respectievelijk met een laag courgette met venkel, daarop een laag zalm en gerookte zalm. Daarop de spinazie met ricotta en bedek met een laagje gruyère gemengd met Parmezaan.

Zet 25 minuten in een oven op 185°C en de laatste minuutjes onder de grill tot de kaas kleurt.