



## Aardappel-pastinaakkoekjes met zalm

en appel-komkommerdip met bosui



30-40min



2 personen

Vandaag bak je heerlijke knapperige aardappel-pastinaakkoekjes. Het is belangrijk dat de koekjes niet te nat zijn, dus wees niet bang met het zout in stap 1, want daardoor laten de groenten hun vocht los. Daarna flink uitwringen en dan kan het bijna niet meer mis gaan.



## Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 pastinaak
- 1 bosui
- 1 citroen
- 1 groene appel
- 1 minikomkommer
- 1 kuipje yoghurt <sup>7</sup>
- 2 zalmfilets, ontdooid <sup>4</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- ei <sup>3</sup>
- bloem <sup>1</sup>
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp

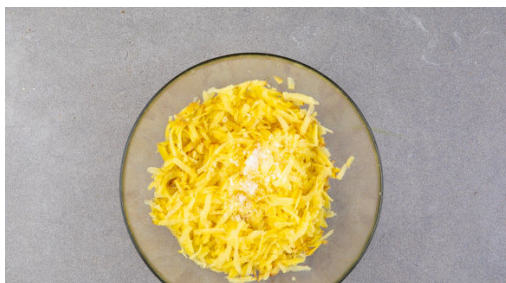
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

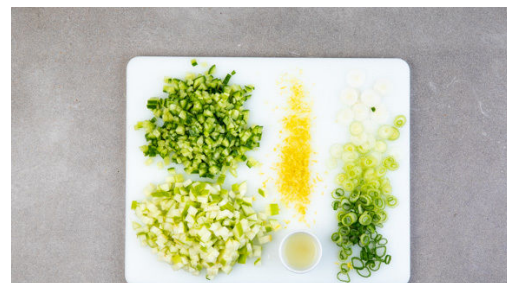
### Voedingswaarde per portie

calorieën 966kcal, vet 56.8g, koolhydraten 74.9g, eiwit 39.5g



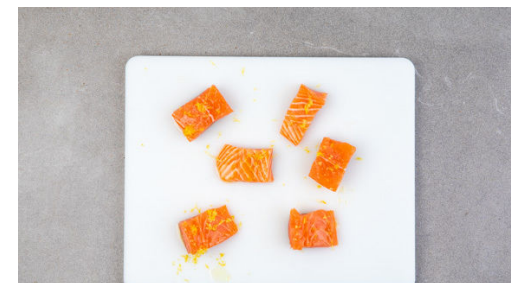
### 1. Groenten raspen

Rasp de **aardappels incl. schil** grof. Schil of schrob de **pastinaak** en rasp 'm ook grof. Meng alles met een flinke snuf zout en zet opzij.



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd het **groen** en het **wit** van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Verwijder het klokhuis, snijd de **appel** in kleine blokjes en meng ze met de **helft van het citroensap**. Snijd de **komkommer** ook in kleine blokjes.



### 3. Zalm voorbereiden

Spoel de **zalmfilets** af, dep ze droog en snijd **elke filet** in 3 gelijke stukken. Verwijder daarbij de huid en eventuele graatjes. Wrijf de **zalm** in met de **helft van de citroenrasp** en 1el olijfolie.



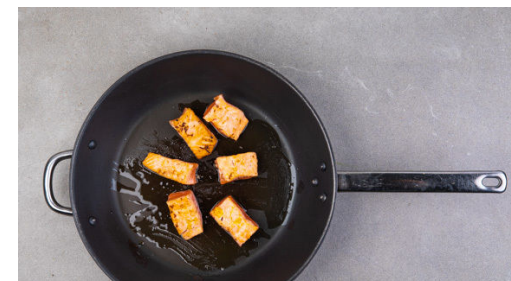
### 4. Dip maken

Roer de **yoghurt** los met de **rest van de citroenrasp** en breng op smaak met zout en peper. Meng de **yoghurt** met de **appel, komkommer** en **groene bosui**. Breng de **dip** op smaak met de **rest van het citroensap** en 1el olijfolie.



### 5. Koekjes bakken

Wring de **aardappel** en **pastinaak** goed uit in een schone theedoek. Meng de **rasp** met 1 ei, de **witte bosui**, 2-3el bloem en een flinke snuf zout en peper. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Schep het **aardappelmengsel** in 6 hoopjes in de pan en bak ze in 4-5min per kant goudbruin en gaar.



### 6. Zalm bakken

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur en bak de **zalm** in 3-5min rondom gaar. Bestrooi met zout en peper, neem de pan van het vuur en laat de **zalm** 1-2min rusten in de pan. Verdeel de **yoghurtdip** over de **aardappelkoekjes** en serveer de **zalm** er bovenop.