



Special: naan met gerookte zalm

met bietencarpaccio en courgettefrietjes



ca. 40min



2 personen

Bij een uitgebreid ontbijt of een lange brunch kan gerookte zalm niet ontbreken. Vandaag serveer je een klassieke smaakcombinatie van zalm, rode biet en zure room. Je besmeert knapperig naanbrood met zure room met verse kruiden, belegt het met ingelegde rodebietencarpaccio en topt het geheel met gerookte zalm, bosui en meer verse kruiden. Erbij knapperige courgettefrietjes en natuurlijk een dipsausje.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode biet
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 courgette
- 25g panko ¹
- 2 naan ^{1,7}
- 15g verse kruidenmix: bieslook, dille en kervel
- 1 beker zure room ⁷
- 1 bosui
- 1x gerookte zalmstippers ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mayonaise ³
- 2el bloem ¹
- 2½g zout
- suiker
- 15ml olijfolie
- 15ml azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- dunschiller

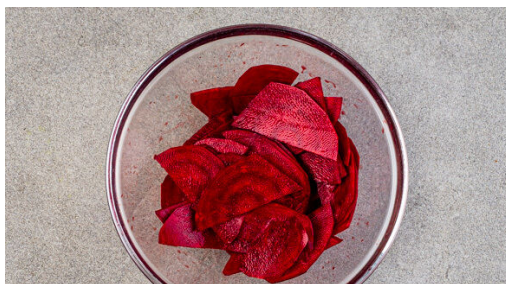
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 766kcal, vet 31.3g, koolhydraten 88.7g, eiwit 30.4g



1. Rode biet inleggen

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Schil en halveer de **rode biet** en snijd of schaaf 'm in hele dunne plakken. Meng 1el azijn met een flinke snuf zout en een snuf suiker en schep de **rode biet** erin om.



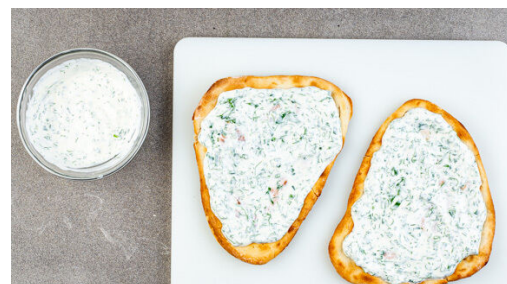
4. Kruidenroom maken

Hak de **kervel**, **bieslook** en **dille incl. steeltjes** fijn. Meng **3/4e van de verse kruiden** met de **zure room** en een flinke snuf zout.



2. Courgette voorbereiden

Meng de **aardappelkruiden** met 2el bloem, 1el olijfolie, 2el water en een flinke snuf zout. Snijd de **courgette** in staafjes en meng ze met het **beslag**. Wentel ze daarna om in het **paneermeel**.



5. Naan besmeren

Bestrijk de **naan** met de **helft van de kruidenroom**. Meng de **rest** met 1el mayonaise.



3. Courgette roosteren

Verdeel de **courgette** over een bakplaat met bakpapier en rooster in 20-25min goudbruin in de oven. Draai halverwege een keer om. Bestrooi met zout. Besprenkel de **naan** met wat water en bak ze onderin de oven in 3-4min af.



6. Naan beleggen

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Beleg de **naan** met de **rode biet** en **gerookte zalm** en bestrooi met de **bosui** en de **rest van de verse kruiden**. Serveer met de **courgettefriet** en de **kruidendip**.