



Aardappelsoep met verse zalm en wasabi en limoen



20-30min



2 personen

Een romige aardappelsoep kan al snel heel mild en zacht worden - lekker, maar we willen ook wel eens een kick! Daarom maak je deze soep met pittige wasabi, waardoor alle smaken zich net van een andere kant laten zien. De wasabi past ook goed bij de verse zalmfilets, en je maakt het geheel af met de zure genialiteit van verse limoen. Wat een feest!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 beker slagroom ⁷
- 2 zalmfilets met huid ⁴
- 2 zakjes wasabipasta ⁷
- 1 onbehandelde limoen

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

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

Allergenen

vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 996kcal, vet 71.4g, koolhydraten 54.0g, eiwit 34.4g



1. Groenten snijden

Schil de **aardappels** en snijd ze in kleine blokjes. Halveer de **prei** in de lengte, was de bladeren goed en dep droog. Snijd het **groen van de prei** overdwars in heel dunne reepjes en het **wit van de prei** iets breder. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes.



4. Soep pureren

Haal de **soep** van het vuur en pureer tot een romig geheel. Voeg de **helft van de wasabi** toe met een snuf zout en roer goed door. Proef en voeg naar smaak meer **wasabi** toe. Zet de **soep** weer op laag vuur en laat zachtjes borrelen tot het serveren. Rasp de **limoenschil** en pers het **sap** uit.



2. Soep opzetten

Smelt 2el boter in een middelgrote kookpan. Voeg de **aardappels**, **witte prei** en **knoflook** toe en bak 3-4min op middelhoog vuur, zonder dat de **groenten** verkleuren. Giet 750ml water erbij en roer het **bouillonpoeder** erdoor. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en laat de **soep** 8-10min zachtjes borrelen. Roer dan de **room** erdoor en breng opnieuw aan de kook.



5. Zalm bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Leg de **zalm** met de huid naar onderen in de pan en bak 2-3min. Giet het **limoensap** over de **vis**. Schep de **vis** uit de pan, trek voorzichtig de **huid** eraf en snij de **huid** in dunne repen. **Tip:** je kunt de **huid** nu nog even op hoog vuur opbakken zodat deze nóg knapperiger wordt.



3. Vis voorbereiden

Spoel ondertussen de **vis** af met koud water, dep droog met keukenpapier en controleer de **vis** op graten (gebruik evt. een pincet). Schraap met een scherp mes over de **huid** om de laatste schubben te verwijderen. Snij de **vis** in **vier gelijke stukken** en wrijf deze aan beide kanten in met een snuf peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Schep de **soep** in borden of kommen. Verdeel de **zalm** en de **knapperige huid** erover en garneer met de **groene prei** en de **limoenrasp**. **Serveertip:** je kunt evt. ook het braadvocht uit de zalmpan over de soep druppelen.