



Harissazalm op fetacrème met geroosterde knolselderij en broccolini



ca. 40min



2 personen

Wie dit gerecht op tafel zet, voelt zich direct een sterrenchef. En terecht: deze zalmfilets in een boterige harissasaus met een licht zuurtje zijn hemels! Maar daar houdt het feest nog niet op. Je maakt er knolselderijsteaks en broccolini uit de oven bij en serveert alles op een romige fetacrème. Zaligmakend!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 stuk knolselderij ⁹
- 1 onbehandelde citroen
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissapasta
- 200g broccolini
- 10g verse dille
- 100g feta ⁷
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 2 zalmfilets met huid, ontdooid ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ⁷
- 1 tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- bakkwast

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

Kooktip

Gebruik de resterende citroenhelft voor een ander recept of om bijvoorbeeld tafelwater op te leuken.

Allergenen

vis (4), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 902kcal, vet 71.8g, koolhydraten 18.9g, eiwit 42.1g



1. Knolselderij bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Meng de **helft van de kruidenmix** met 1½el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Schil het **stuk knolselderij** en snijd in ca. 2cm dikke plakken. Leg op een bakplaat met bakpapier en wrijf rondom in met de **kruidenolie**. Rooster ca. 15min in de oven.



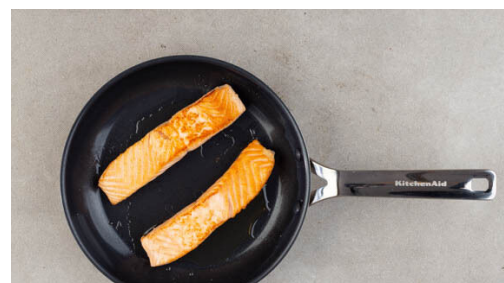
4. Fetacrème maken

Pluk de **dilletopjes** van de stengels en hak fijn. Doe de **feta** met de **yoghurt** en 1tl honing in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een romig geheel. Roer de **helft van de dille** erdoorheen en breng de **fetacrème** op smaak met peper en zout.



2. Harissa verfijnen

Pers **1 citroenhelft** uit. Verhit 1el boter in een kleine koekenpan op middelhoog vuur en laat ca. 5min smelten tot hij bruin begint te worden. Schil ondertussen de **knoflook** en snijd in dunne plakjes. Doe de **harissapasta** in de pan en verhit ca. 1min. Breng op smaak met **1el citroensap** en peper en zout. Schep de **harissapasta** uit de pan en veeg de pan schoon.



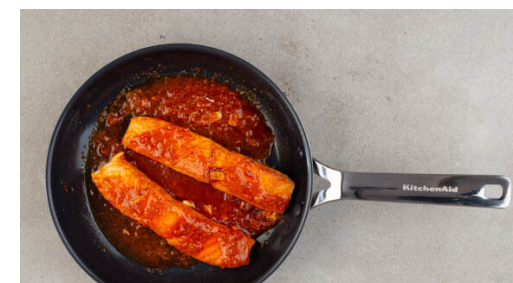
5. Zalm bakken

Spoel de **zalm** af met koud water, dep droog en verwijder eventuele graten en schubben. Verhit de schoongeveegde koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **zalm** 3-5min op de huidzijde. Draai dan voorzichtig om en bak nog 1-2min verder.



3. Groenten roosteren

Schuif de **knolselderij** na ca. 15min in de oven op 1 helft van de bakplaat en leg de **broccolini** op de vrijgekomen helft. Hussel de **broccolini** voorzichtig om met 1el olijfolie, de **rest van de kruidenmix** en een snuf peper en zout. Bak alle **groenten** 8-12min verder in de oven tot ze licht gebruid zijn.



6. Zalm afmaken

Giet de **harissapasta** over de **zalm** in de pan en warm ca. 1min op. Verdeel de **fetacrème** over de borden en schik de **knolselderij**, **broccolini** en **zalm** erbovenop. Bedruppel de **zalm** met de **harissapasta uit de pan**, bestrooi met de **resterende dille** en serveer.