



Zalmfilet met zeewierkaviaar en walnoten

met aardappels en venkel-sinaasappelsalade



ca. 45min



2 personen

Luxe en nog veel luxer: met dit recept zet je een culinair hoogstandje op tafel. Heerlijke, malse zalm geserveerd met vegetarische kaviaar van zeewier en gekaramelliseerde walnoten - dat is al een heel chic gebeuren. Dan maak je er nog "crushed potatoes" bij en bereid je een frisse salade van venkel, sinaasappel en rucola. Buitengewoon luxe, buitengewoon lekker.

Wat je van ons krijgt

- 2 onbehandelde sinaasappels
- 2 zalmfilets met huid, ontdooid¹
- 1 zakje krieltjes
- 1 venkel
- 50g walnoten⁴
- 10g verse dille
- 50g rucola
- 30g zeewierkaviaar

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter²
- 1tl mosterd³
- 1tl honing
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

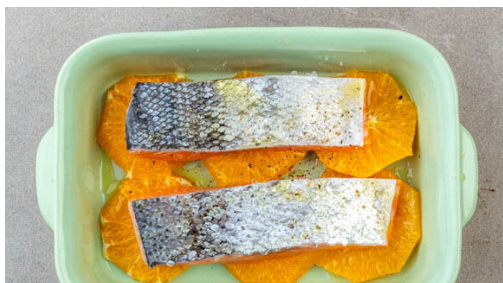
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

vis (1), melk (2), mosterd (3), noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

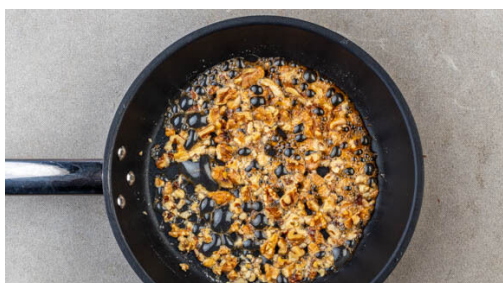
Voedingswaarde per portie

calorieën 1052kcal, vet 67.0g, koolhydraten 76.5g, eiwit 35.1g



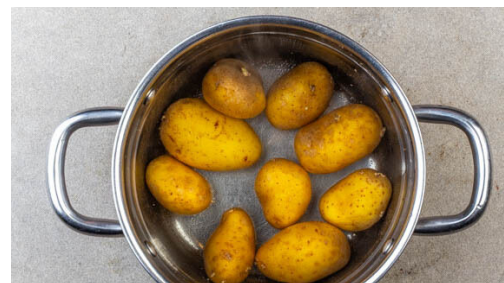
1. Vis bakken

Verwarm de oven op 135°C (115°C hetelucht). Rasp **1 sinaasappel**. Pel alle **sinaasappels**, snijd ze in dunne schijven en leg de **helft van die schijven** in een ovenschaal. Dep de **vis** droog, controleer op graten (evt. met een pincet) en kruid rondom met peper en zout. Wrijf elk stuk **vis** in met 1el olijfolie en leg met de huid naar boven op de **sinaasappel**. Bak 35-40min in de oven.



4. Walnoten karamelliseren

Prik een gaatje in het zakje van de **walnoten** en druk een beetje plat, zodat ze in grote stukken breken. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur en voeg 2el water en 2el suiker toe. Roer om goed te mengen. Voeg dan de **walnoten** toe en laat 3-4min karamelliseren. Schep de **walnoten** op een bakplaat met bakpapier, bestrooi met een snuf zout en bak 7-10min met de **zalm** in de oven.



2. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Voeg de **ongeschilde aardappels** toe aan het kokende water en kook ze in 15-20min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt in de pan opzij.



5. Crushed potatoes maken

Hak de **dille** grof. Leg de **aardappels** op een snijplank en druk ze een beetje plat met de pan. Maak de bodem van de pan schoon, doe de **aardappels** er weer in en meng 1el koude boter en de **helft van de dille** erdoor.



3. Venkel bakken

Verwijder de harde onderkant en stelen van de **venkel**, halveer de **venkel** en snij in repen van ca. 1cm breed. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **venkel** 5-7min, tot ie zacht wordt en glanst. Roer 50ml water, 1tl honing en een flinke snuf zout erdoor en laat even koken tot het water grotendeels verdampt is. Haal de pan van het vuur.



6. Afmaken & serveren

Maak een **dressing** van het **braadvocht** uit de ovenschaal, 2el azijn, 1tl mosterd en de **sinaasappelrasp**. Hussel de **alle sinaasappel**, de **venkel**, **rucola** en de **rest van de dille** om met deze **dressing**. Trek de **huid** van de **zalm**. Verdeel de **salade** en **crushed potatoes** over de borden en leg de **zalm** erop. Garneer met de **walnoten** en de **zeewierkaviaar**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**