



Ovenaardappels met warmgerookte zalm

met fruitige appel-wortelsalade



30-40min



2 personen

Vandaag serveren we gebakken aardappels met een romige bieslookdip en sappige stukjes warmgerookte zalm. De knapperige appel-wortelsalade met geroosterde hazelnoten past er perfect bij. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 appel
- 25g hazelnoten³
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje crème fraîche²
- 1x warmgerookte ASC-zalm¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- citrusspers

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

Allergenen

Vis (1), Melk (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 961kcal, vet 61.2g, koolhydraten 62.6g, eiwit 38.6g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels** doormidden, de grotere exemplaren in vieren.



2. Aardappels bakken

Meng de **aardappels** op een bakplaat met bakpapier met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Bak de **aardappels** in 20-30min goudbruin en gaar in de oven. Draai ze halverwege de baktijd om.



3. Salade voorbereiden

Schil of schrob ondertussen de **wortel** en rasp grof. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en rasp ook grof. Hak de **hazelnoten** grof. Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet opzij.



4. Salade afmaken

Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, **1-2el citroensap** en **1tl citroenrasp**. Breng de **dressing** op smaak met suiker, peper en zout en meng met de **wortel**, **appel** en de **hazelnoten**. Proef en voeg evt. **meer citroensap en -rasp** en peper en zout toe.



5. Dip maken

Snijd de **bieslook** in zeer fijne ringetjes. Meng ca. $\frac{3}{4}$ van de **bieslook** met de **crème fraîche** en 1el water. Breng de **dip** op smaak met peper en zout.



6. Vis voorbereiden

Verwijder met een scherp mes de huid van de **zalm** en breek de **zalm** met je vingers of een vork in hapklare stukjes. Controleer de **vis** op graten (gebruik evt. een pincet). Breek de **aardappels** lichtjes met een vork of mes, beleg ze met de **dip** en de **vis** en bestrooi met de **rest van de bieslook**. Serveer met de **appel-wortelsalade**.