



Warmgerookte zalm op aardappel-bloemkoolpuree

met gebakken romanasla



ca. 25min



2 personen

Vandaag zet je een heerlijke, en toch ook ongecompliceerde, maaltijd op tafel. Wat dacht je van deze romige aardappel-bloemkoolpuree, op smaak gebracht met mosterd en dille en geserveerd met gebakken romanasla. En de kers op de taart? Sappige warmgerookte zalm. Dat wordt gegarandeerd genieten!

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine bloemkool
- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 kroppen babyromanasla
- 10g verse dille
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x warmgerookte ASC-zalm ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1el grove mosterd ³
- 1el bloem ²
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- dunschiller
- aardappelstamper
- garde
- vergiet

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

Allergenen

Vis (1), Gluten (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 471kcal, vet 19.1g, koolhydraten 32.3g, eiwit 38.4g



1. Groente voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **bloemkool** en de **helft van de aardappels**. Snijd de **bloemkool** in roosjes. Schil de **helft van de aardappels** en snijd ze doormidden, snijd grotere exemplaren in vieren. De **rest van de aardappels** heb je niet nodig voor dit recept. Snijd de **babyromanasla** in de lengte in vieren.



4. Romanasla bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Leg de **romanasla** met de snijzijde naar onder in de pan en bak 1-2min. Schep de **romanasla** op een bord en zet opzij.



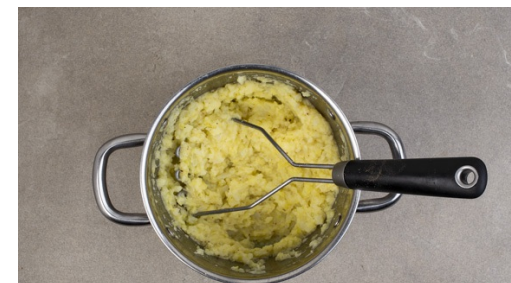
2. Groente koken

Voeg de **aardappels** toe aan het kokende water en kook ze in 15-20min gaar. Voeg na 10min kooktijd de **bloemkoolroosjes** toe aan de **aardappels** en kook mee, tot beide **groenten** gaar zijn. Schep ca. **300ml kookwater** uit de pan en giet de **groente** af in een vergiet.



5. Saus starten

Voeg 1el grove mosterd met **250ml kookwater** toe aan dezelfde koekenpan en breng aan de kook. Los het **bouillonpoeder** erin op, en roer dan met een garde 1el bloem erdoor. Laat de **sous** ca. 1min zachtjes koken. **Tip:** als je wilt, kun je de **sous** op smaak brengen met wat honing.



3. Puree maken

Doe de **aardappels** en de **bloemkool** terug in de pan en stamp ze tot een **puree**, voeg naar wens max. **2el kookwater** toe. Kruid met peper en zout. Pluk de **dilletopjes** van de steeltjes.



6. Vis voorbereiden

Verwijder de huid en scheur de **vis** met een vork in grove stukjes. Verwijder evt. graten met een pincet. Verdeel de **aardappel-bloemkoolpuree** over borden en serveer de **gebakken romanasla** er bovenop. Top met de **vis** en de **sous** en bestrooi met de **dille**.