



Gerookte zalm met zuurkool

en aardappelpuree met een gepocheerd ei



40-50min



2 personen

We eten onze zuurkool graag in een stampot met spekjes en rookworst, maar de combinatie met gerookte zalm is verrassend lekker. Zeker als je er ook een gepocheerd eitje bovenop serveert en het afmaakt met een milde mosterddressing.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 ui
- 1 bosui
- 1x gerookte zalm ⁴
- 1 pak zuurkool
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- honing
- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- schuimspaan
- zeef
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 810kcal, vet 43.5g, koolhydraten 54.0g, eiwit 42.3g



1. Aardappels koken

Breng voldoende zout water in een middelgrote kookpan aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd ze in stukken. Voeg toe aan het kokende water en kook de **aardappels** in 15-20min gaar. Vang bij het afgieten **1 kopje kookwater** op, doe de **aardappels** terug in de kookpan en zet opzij.



4. Dressing maken

Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el (witte)azijn, de **mosterd** en 1-2tl honing. Breng op smaak met zout en peper.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de **bosui** in ringen. Controleer de **zalm** op graten, verwijder de huid en scheur de **vis** in hapklare stukken.



5. Aardappels stampen

Stamp de **aardappels** met 1-2el boter en wat **kookwater** tot een romige **puree**. Breng op smaak met zout en peper. Breng in een kleine kookpan ruim water met 100ml azijn aan de kook.



3. Zuurkool opwarmen

Druk in een zeef zo veel mogelijk vocht uit de **zuurkool**. Smelt 1el boter in een middelgrote kookpan en fruit de **ui** 1-2min. Bestuif met 1/2el bloem, roer goed door en schenk er 250ml water bij. Voeg de **zuurkool** en ca. **2/3e van het bouillonpoeder** toe, dek af en laat alles ca. 10min zachtjes koken. Breng de **zuurkool** op smaak met zout, peper en een snuf suiker.



6. Eieren pocheren

Draai het vuur onder de kleine kookpan laag en laat de **eieren** een voor een in het water glijden. Pocheer 3-4min en neem de **eieren** uit de pan met een schuimspaan. Serveer de **puree** met de **zuurkool**, **zalm** en de **eieren**. Besprenkel met de **dressing** en bestrooi met de **bosui**.