



Gerookte zalmsnippers met zuurkool

met aardappelpuree en 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

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 ui
- 1 bosui
- 1x warmgerookte zalm ⁴
- 1 pak zuurkool
- 10g 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
- 2 middelgrote kookpannen
- dunschiller
- aardappelstamper
- maatbeker
- schuimspaan
- zeef of 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 766kcal, vet 43.9g, koolhydraten 52.4g, eiwit 31.4g



1. Aardappels koken

Breng genoeg gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snijd de **aardappels** doormidden, grotere exemplaren in vieren. Voeg ze toe zodra het water kookt en kook ze in 15-20min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **aardappels** af en doe ze terug in de pan. Houd afgedekt warm.



4. Dressing kloppen

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



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Controleer de **zalmfilet** op graten, verwijder de huid en scheur de **vis** in stukjes.



5. Aardappels stampen

Voeg 1el boter en een **scheutje kookwater** toe aan de **aardappels** en stamp ze tot een romige **puree**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Breng ruim water voor de **eieren** aan de kook in een 2e middelgrote kookpan. Voeg ca. 50ml azijn toe en draai het vuur lager zodat het water niet meer kookt.



3. Zuurkool garen

Doe de **zuurkool** in een zeef en druk er zo veel mogelijk vocht uit. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el boter. Bak de **ui** 1-2min, voeg 1/2el bloem toe en roer. Schenk 250ml water in de pan en voeg de **zuurkool** en **2/3e van het bouillonpoeder** toe. Doe een deksel op de pan en laat ca. 10min zachtjes koken. Proef dan of je nog zout, peper of suiker wil toevoegen.



6. Eieren pocheren

Breek de **eieren** een voor een voorzichtig open boven de pan. Pocheer 3-4min, tot het **eiwit** gestold is. Neem de **eieren** met een schuimspaan uit de pan en laat e uitlekken. Verdeel de **zuurkool** en **puree** over de borden en top met de **zalm** en het **ei**. Besprenkel met de **dressing** en bestrooi met de **bosui**.