



Baguettes met zalm-peertartaar

en wortelsalade met gemberdressing



ca. 25min



2 personen

Vandaag hoef je geen pan op het vuur te zetten. Je maakt namelijk zeer luxe baguettes met een tartaar van gerookte zalm en peer. Een heerlijke combinatie, die nog lekkerder wordt dankzij de jalapeñopeper, het limoensap en de ingelegde rode ui. Maar minstens zo lekker is de snelle wortelsalade met gemberdressing. Als dit geen genieten wordt!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 stukje verse gember
- 1 wortel
- 10g verse bieslook
- 2 baguettes ¹
- 1 groene jalapeñopeper
- 1 peer
- 1 limoen
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 minikomkommer

Wat je thuis nodig hebt

- 3el mayonaise ³
- 1el honing
- peper en zout
- suiker
- 10ml plantaardige olie
- 45ml azijn

Kookgerei

- oven
- keukenrasp
- citrusspers
- maatbeker
- zeef

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), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 821kcal, vet 34.4g, koolhydraten 96.5g, eiwit 29.6g



1. Ui inleggen

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Meng de **reepjes** met 1el azijn en 100ml water en zet opzij.



4. Tartaar maken

Hak de **jalapeñopeper** fijn (verwijder eerst de zaadlijsten als je niet van pittig houdt). Snijd de **peer** in blokjes. Giet de **uireepjes** af en pers de **limoen** uit. Meng de **gerookte zalm** met het **limoensap**, de **peer**, de **ui**, de **helft van de jalapeño** (of meer naar smaak) en 1/2tl zout.



2. Salade maken

Schil en rasp **ca. 1tl gember** fijn. Meng met 2tl plantaardige olie, 1el azijn, 1/2tl suiker en een snuf zout. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Snijd of knip de **bieslook** in stukjes van ca. 1cm. Meng de **wortel** en de **bieslook** met de **gemberdressing** en proef of je nog peper wil toevoegen.



5. Saus maken

Meng de **helft van de sojasaus** met 3el mayonaise en 1el honing. Snijd de **komkommer** in plakjes en meng met 1el azijn en een snuf zout en suiker.



3. Baguettes afbakken

Bak de **baguettes** in 6-8min af in de oven en laat ze wat afkoelen.



6. Baguettes beleggen

Snijd de **baguettes** open en besmeer ze met de **sojamayo**. Beleg met de **zalmtartaar** en de **komkommer** en serveer met de **wortelsalade**.