



Zalm met citroen

en aardappelsalade met botersaus



ca. 20min



2 personen

In dit recept bak je citroenschijfjes onder de zalmmoot in de pan. Het vet van de zalm en de suikers van de citroen zorgen voor een gekaramelliseerd laagje, wat een extra bijzondere smaak geeft. In combinatie met de frisse aardappelsalade, sperziebonen en radijsjes een topgerecht. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 100g sperziebonen
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 1 citroen
- 2 zalmfilets, ontdooid ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- olijfolie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Zien de blaadjes van de radijs er nog groen, fris en stevig uit? Deze kun je gewoon eten! Was ze goed en meng in stap 4 door de salade.

Allergenen

vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 649kcal, vet 34.8g, koolhydraten 52.4g, eiwit 31.5g



1. Aardappels voorkoken

Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze **incl. schil** in 1cm brede schijfjes. Doe de **aardappelschijfjes** met een flinke snuf zout in een middelgrote kookpan, voeg water toe tot ze onderstaan en breng aan de kook. Kook de **aardappels** ca. 5min.



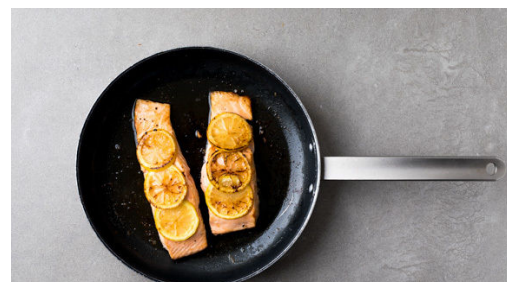
4. Salade mengen

Snijd de **bosui** in dunne ringen en houd 1el **bosuiringen** apart voor de garnering. Meng de **rest van de bosuiringen** met de **radijs**, de **sperziebonen**, de **aardappel** en de **dressing**. Breng de **aardappelsalade** op smaak met zout en peper.



2. Sperziebonen koken

Dop de **sperziebonen** en snijd ze doormidden. Voeg de **sperziebonen** toe aan de **aardappels** in de pan en laat het geheel 5-7min zachtjes koken, tot de **groenten** beetgaar zijn. Giet af, laat uitlekken en laat afkoelen.



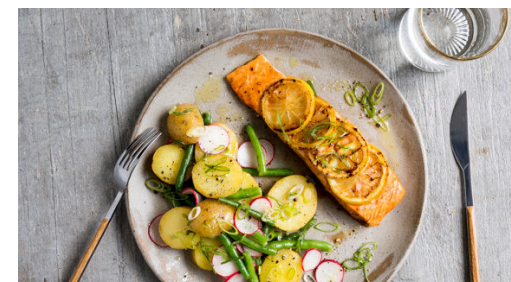
5. Zalm bakken

Snijd de **citroen** in dunne schijfjes. Spoel de **zalmfilets** af, dep droog, verwijder evt. graten en bestrooi de **zalm** met zout en peper. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Leg de **zalm** met de huidzijde naar onder in de pan en leg **3-4 citroenschijfjes** op iedere **filet**. Bak ca. 4min. Draai de **zalm incl. citroen** om en bak nog 3-4min.



3. Dressing maken

Laat 1el boter smelten in een kleine kookpan op laag vuur. Neem de pan van het vuur en roer er dan 1el lichte azijn, 1/2tl zout en peper naar smaak door. Snijd de **radijsjes** in dunne plakjes.



6. Afmaken en serveren

Serveer de **zalm** met de **aardappelsalade** en bestrooi met de **rest van de bosui**.