



## Naanbrood met gerookte zalm

met bietencarpaccio en courgettefrietjes



ca. 40min



2 personen

Bij een uitgebreid ontbijt of een lange brunch kan gerookte zalm niet ontbreken. Vandaag serveer je een klassieke smaakcombinatie van zalm, rode biet en zure room. Je besmeert knapperig naanbrood met zure room met verse kruiden, belegt het met ingelegde rodebietencarpaccio en topt het geheel met gerookte zalm, bosui en meer verse kruiden. Erbij knapperige courgettefrietjes en natuurlijk een dipsausje.

## Wat je van ons krijgt

- 1 rode biet
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 courgette
- 25g panko <sup>1</sup>
- 2 naanbroden met knoflook & koriander <sup>1,7</sup>
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 1 beker zure room <sup>7</sup>
- 1 bosui
- 1x gerookte zalmsnippers <sup>4</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise <sup>3</sup>
- 2 el bloem <sup>1</sup>
- 2 ½ g zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- dunschiller

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

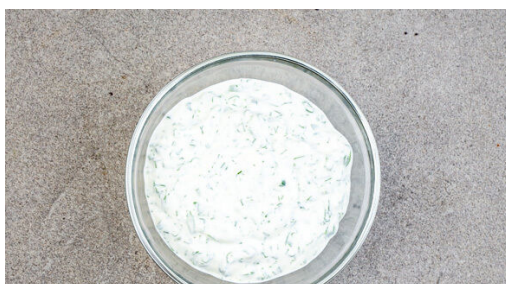
### Voedingswaarde per portie

calorieën 827kcal, vet 34.3g, koolhydraten 96.8g, eiwit 30.9g



### 1. Rode biet inleggen

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil en halveer de **rode biet** en snijd of schaaf 'm in hele dunne plakken. Meng 1 el azijn met een flinke snuf zout en een snuf suiker en schep de **rode biet** erin om. Tip: Omdat rode biet veel kleur afgeeft, kun je het beste een keukenschort en handschoenen dragen.



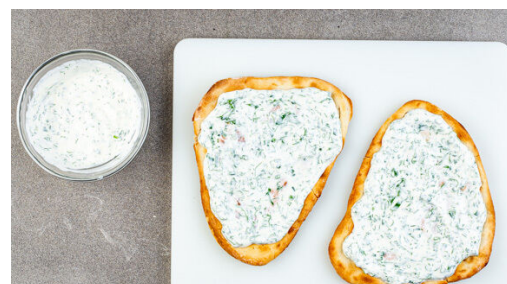
### 4. Kruidenroom maken

Hak de **bieslook** en **dille incl. steeltjes** fijn. Meng **¾ van de verse kruiden** met de **zure room** en een flinke snuf zout.



### 2. Courgette voorbereiden

Maak een **beslag** van de **aardappelkruiden** met 2 el bloem, 1 el olijfolie, 2 el water en een flinke snuf zout. Snijd de **courgette** in staafjes en hussel ze met het **beslag**. Wentel ze daarna door het **panko paneermeel**.



### 5. Naanbroden besmeren

Bestrijk de **naanbroden** met de **helft van de kruidenroom**. Roer de **rest** met 1 el mayonaise tot een **dip**.



### 3. Courgette roosteren

Verdeel de **courgette** over een bakplaat met bakpapier en rooster in 20-25min goudbruin in de oven. Draai halverwege een keer om. Bestrooi met zout. Besprenkel de **naanbroden** met wat water en bak ze op een ovenrek onderin de oven tijdens de laatste 3-4min van de baktijd van de **courgette**.



### 6. Naanbroden beleggen

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Beleg de **naanbroden** met de **rode biet** en **gerookte zalm** en bestrooi met de **bosui** en de **rest van de verse kruiden**. Serveer met de **courgettefriet** en de **kruidendip**.