MARLEY SPOON

Low Carb: Harissazalm op fetacrème

met geroosterde knolselderij en broccolini

ca. 40min 2 personen

Wie dit gerecht op tafel zet, voelt zich direct een sterrenchef. En terecht: deze zalmfilets in een boterige harissasaus met een licht zuurtje zijn hemels! Maar daar houdt het feest nog niet op. Je maakt er knolselderijsteaks en broccolini uit de oven bij en serveert alles op een romige fetacrème. Zaligmakend!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 stuk knolselderij [9]
- 1 onbehandelde citroen
- 1 teen knoflook
- 1 zakje harissapasta
- 200g broccolini
- 10g verse dille
- 100g feta [7]
- 1 kuipje yoghurt [7]
- 2 zalmfilets met huid, ontdooid [4]

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter [7]
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- bakkwast

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

Kooktip
Gebruik de resterende citroenhelft voor een ander recept of om bijvoorbeeld tafelwater op te leuken.

Allergenen
vis (4), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 908kcal, vet 72.0g, koolhydraten 19.6g, eiwit 42.3g

1. Knolselderij bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Meng de **helft van de kruidenmix** met 1½el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Schil het **stuk knolselderij** en snijd in ca. 2cm dikke plakken. Leg op een bakplaat met bakpapier en wrijf rondom in met de **kruidenolie**. Rooster ca. 15min in de oven.

2. Harissa verfijnen

Pers **1 citroenhelft** uit. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el boter en laat ca. 5min smelten, tot het bruin begint te worden. Schil ondertussen de **knoflook** en snijd in dunne plakjes. Doe de **knoflook** en **harissapasta** in de pan en bak ca. 1min. Breng op smaak met **1el citroensap** en peper en zout. Schep de **harissapasta** uit de pan en veeg de pan schoon.

3. Groente roosteren

Schuif de **knolselderij** na ca. 15min baktijd op 1 helft van de bakplaat en leg de **broccolini** ernaast. Meng de **broccolini** met 1el olijfolie, de **rest van de kruidenmix** en een snuf peper en zout. Bak de **groente** nog 8-12min in de oven, tot ze licht gebruind zijn.

4. Fetacrème maken

Pluk de **dilletopjes** en hak fijn. Doe de **feta** met de **yoghurt** en 1tl honing in een hoge (maat)beker en pureer romig met een staafmixer. Roer de **helft van de dille** erdoorheen en breng de **fetacrème** op smaak met peper en zout.

5. Zalm bakken

Spoel de **zalm** af met koud water, dep droog en verwijder evt. aanwezige graten en schubben. Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **zalm** 3-5min op de huidzijde. Draai dan voorzichtig om en bak nog 1-2min verder.

6. Zalm afmaken

Giet de **harissapasta** over de **zalm** in de pan en warm ca. 1min op. Verdeel de **fetacrème** over de borden en leg de **knolselderij**, **broccolini** en **zalm** erbovenop. Bedruppel de **zalm** met de **harissapasta uit de pan**, bestrooi met de **rest van de dille** en serveer.